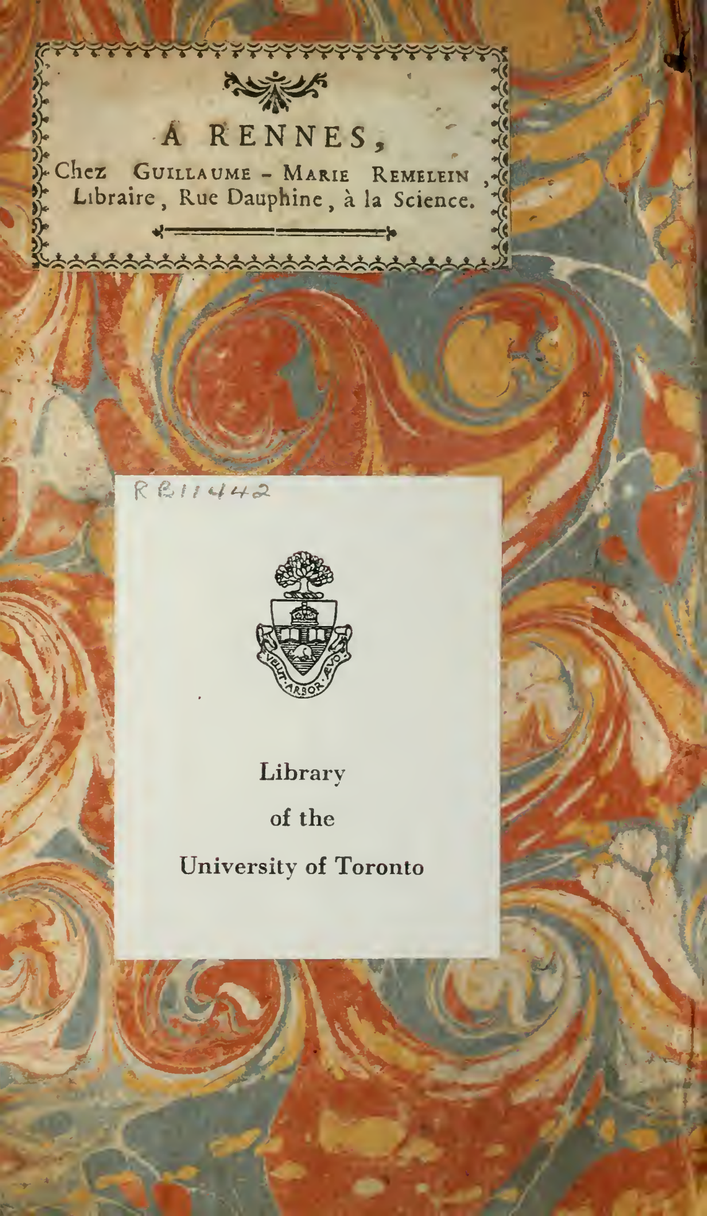



A RENNES,
Chez Guillaume - Marie Remelein, Libraire, Rue Dauphine, à la Science.
RB11442
VELUT ARBOR ÆVO
Library
of the
University of Toronto



Dictionnaire

1.d.

# DICTIONNAIRE
*PORTATIF*
# DE CUISINE,
*D'OFFICE,*
# ET DE DISTILLATION.

Le Dictionnaire portatif des Eaux & Forêts, *très-fort volume in-8°, petit format,* 5 liv.

Le Dictionnaire geographique, historique & critique, *par Bruzen de la Martiniere*, nouvelle édition, *corrigée, & très-augmentée, in-fol. 6 vol.*

Le Manuel des Champs, ou Recueil choisi, instructif & amusant de tout ce qui est le plus nécessaire & le plus utile pour vivre avec aisance & agrément à la campagne : ouvrage divisé en trois parties. 1° De l'Architecture rurale, du Jardinage, de la culture des Fleurs, Arbres & arbrisseaux à fleurs, du Jardin potager, des arbres fruitiers, de la taille, de la greffe des Arbres, enfin de leurs maladies. 2° Des Terres labourables, des Prés, des Vignes, de la façon & qualité des Vins, de la Bierre, du Cidre, de l'Hydromel, &c. Des Bois, de la Chasse & de la pêche. 3° Des Chevaux, des Bêtes à cornes, des Bêtes à laine, des Volailles, des Oiseaux sauvages qui s'appprivoisent aisément, des Mouches à miel & des Vers à soie : *le tout en un fort vol. in-12 de plus de 600 pages*, nouvelle édition, 3 liv.

Œconomie rustique, *suite du même Ouvrage*, ou Notions simples & faciles sur la Botanique, la Médecine, la Pharmacie, la Cuisine & l'Office : sur la Jurisprudence rurale, sur le Calcul, la Géométrie-pratique, l'Arpentage, la Construction & le Toisé des Bâtimens, &c. avec le prix des différens matériaux & de la main-d'œuvre, pour se mettre à l'abri des tromperies des ouvriers. Ouvrage nécessaire sur-tout aux personnes qui vivent à la campagne : le tout en un fort *vol. in-12, avec des figures,* 3 liv.

Le Dictionnaire Domestique, portatif, contenant toutes les connoissances relatives à l'Economie domestique & rurale, où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la maniere de soigner les chevaux, celle de nourrir & conserver toutes sortes de Bestiaux, celle d'élever les abeilles, les vers à soie, & dans lequel on trouve les instructions sur la chasse, la pêche, les arts, le commerce, la procédure, &c. 3 *vol. in-8°*, Nouvelle Edition, 14 liv.

# DICTIONNAIRE
## *PORTATIF*
# DE CUISINE,
## *D'OFFICE,*
# ET DE DISTILLATION;

*CONTENANT la maniere de préparer toutes ſortes de viandes, de volailles, de gibier, de poiſſons, de légumes, de fruits, &c.*

*La façon de faire toutes ſortes de gelées, de pâtes, de paſtilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermichel, macaronis, &c.*

*Et de compoſer toutes ſortes de liqueurs, de ratafiats, de ſyrops, de glaces, d'eſſences, &c.*

OUVRAGE également utile aux Chefs d'Office & de Cuiſine les plus habiles, & aux Cuiſinieres qui ne ſont employées que pour des Tables bourgeoiſes.

*ON Y A JOINT des Obſervations médecinales qui font connoître la propriété de chaque Aliment, relativement à la Santé, & qui indiquent les mets les plus convenables à chaque Tempérament.*

NOUVELLE ÉDITION,

Revue, très-corrigée, & enrichie d'un grand nombre d'Articles refaits en entier.

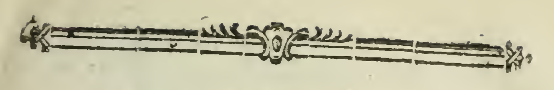


*A PARIS,*

Chez LOTTIN le jeune, Libraire, rue S. Jacques; vis-à-vis la rue de la Parcheminerie.

M. DCC. LXXII.

*AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.*



# AVERTISSEMENT SUR CETTE NOUVELLE ÉDITION.

*LE prompt débit d'un Ouvrage, étant, pour ainſi dire, la pierre de touche, & la preuve de ſon mérite & de ſon utilité; l'accueil ſingulier que le Public a fait à celui-ci, nous fait eſpérer qu'une nouvelle Edition plus complette & plus correcte que les précédentes, ne pourroit qu'être très-utile, & en être reçu très-favorablement.*

*Eclairé par les plus habiles de ſon art, & d'après les obſervations de perſonnes d'un goût ſûr, l'Auteur a augmenté cette nouvelle Edition de nombre de procédés. Il s'eſt appliqué à rendre plus intelligible ce qui l'étoit moins, à élaguer les endroits trop diffus, qui demandoient à être ſimplifiés, & à ne laiſſer rien enfin dans l'énoncé des procédés, d'obſcur ou d'équivoque.*

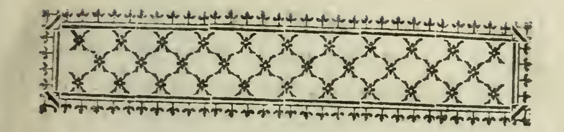
*Ces améliorations & additions, dont nous venons de parler, regardent ſur-tout la partie* de l'Office & de la Diſtillation; *partie abſolument refaite en entier. Mais, malgré ces augmentations, on ne s'eſt point écarté de la loi qu'on s'étoit preſcrite du format* in-octavo; *& on n'a point augmenté la groſſeur du Volume commode & toujours très-portatif.*

*Pour mettre tout lecteur & le moins intelli-*

*gent plus au fait de l'ordre qu'on observe dans le service d'une table, on a eu soin de donner des modèles de service pour chaque saison, soit en gras, soit en maigre. On a même mis à chacun de ces modèles un service double, pour marquer d'une maniere plus claire le choix qu'on peut faire d'un aliment, tant pour l'espece que pour la saison.*

*Afin de donner plus de facilité encore, dans la recherche, on trouvera par ordre alphabétique à leurs lettres, les articles complets de* Potages, Hors-d'Œuvres, Entrées, Rots, Entremets. *Ces articles y sont détaillés sur des Tables, d'une maniere très-étendue: par-là, un Maître, ou un Officier de bouche, pourra, d'après & sur ces objets, ordonner très-aisément.*

*Avant de finir, il est essentiel d'avertir ici, qu'il se repand dans les Provinces une Edition contrefaite de ce* Dictionnaire de Cuisine, d'Office & de Distillation. *Cette Edition est remplie de fautes & de lacunes: plusieurs articles sont tronqués, des pages entieres passées; les doses des liqueurs y sont presque toutes fausses, de sorte que cet Ouvrage, entrepris pour l'utilité publique ne pourroit, en suivant ces procédés, qu'être fort nuisible à la santé. La seule bonne Edition est celle de* Paris, *portant sur le titre le nom de* LOTTIN LE JEUNE, *& au dos de ce titre, le nom* signé *du même Libraire.*



# *AVIS* INDISPENSABLE,

## *Servant d'Introduction.*

IL exiſte pluſieurs Traités de cuiſine, tant ancienne que moderne ; il y en a pour les gens de bonne chere ; il y en a pour la ſanté. Les uns entraînent à de grandes dépenſes, exigent un attirail immenſe ; les autres n'ont pour objet que la ſanté. C'eſt pour ſuppléer au défaut des derniers, pour ſimplifier les autres, pour donner quelque choſe à tous les goûts, que cet ouvrage a été compoſé.

Je ſuis de l'art ; j'ai le droit acquis d'en parler ; & je ſçais, par ma propre expérience, que, quelque habile que ſoit un officier de bouche, il eſt quelquefois embarraſſé de trouver ce qu'il lui faut. Si un ouvrage, qui, au moyen du nom ſeul d'un aliment, préſente les divers apprêts dont il peut être ſuſceptible, ne peut qu'être d'une très-grande utilité à l'homme même le plus conſommé dans ſon art, parce que la mémoire peut n'être pas toujours aſſez préſente, pour ſe rappeller nettement des procédés, qui exigent cependant d'être vus dans le détail le plus circonſtancié ; combien ne le ſera-t-il pas davantage à

ceux qui n'en ont pas la moindre notion ?

On s'eſt attaché, ſoit pour la cuiſine, ſoit pour l'office, à donner les procédés le plus généralement reçus, & à les préſenter de la maniere la plus claire. Si cet ouvrage reſſemble en cela à beaucoup de ceux qu'on a actuellement, il aura le mérite particulier de ne donner aucune ſorte de travail pour la recherche des procédés.

Par exemple, au mot *Bœuf*, on trouvera la définition de cet animal, l'uſage dont il eſt en cuiſine; &, aux différentes parties de cet animal, les préparations diverſes dont elles peuvent être ſuſceptibles.

Une longue expérience ſoutenue par des ſuccès conſtans, m'a appris que la cuiſine n'eſt que l'affaire du raiſonnement & du goût; mais il faut mettre un éleve ſur la voie des procédés par la pratique, avant de lui faire raiſonner ſon art; & c'eſt l'objet qu'on s'eſt ſpécialement propoſé en donnant cet ouvrage.

La marche en eſt ſimple; c'eſt celle de tout Dictionnaire, dont l'ordre alphabétique fait toute la méthode. Quant aux différentes manieres d'apprêter les ſubſtances comeſtibles, on a cherché à joindre la clarté à la briéveté, autant qu'il a été poſſible, & à ſimplifier les procédés les plus compliqués, ſans en altérer la ſubſtance.

On auroit voulu pouvoir donner les doſes préciſes des divers ingrédiens qu'on emploie dans l'aſſaiſonnement; mais, comme les goûts ſont infiniment variés, il n'a pas

été poſſible de les fixer définitivement, non plus que le degré précis de cuiſſon des choſes qu'on met à la broche; les uns aimant les viandes plus cuites; les autres moins.

On s'eſt donc contenté de ſuivre du plus près qu'on a pu, ce qu'on ſçait être du goût le plus général; & ſi, dans quelques cas, on ſemble fixer la quantité de chaque choſe qui entre dans la compoſition d'un ragoût, on l'a fait pour donner une meſure d'après laquelle on puiſſe ſtatuer ſur le plus ou le moins, ſelon la connoiſſance qu'on aura du goût de ceux pour leſquels on travaille.

Un palais délicat eſt la régle la plus ſûre en fait d'aſſaiſonnement; & ſoit qu'on veuille s'inſtruire à fond de l'art, ſoit qu'on ne veuille s'en ſervir que dans les occaſions, il faut tenir pour principe, qu'à moins d'avoir une expérience raiſonnée, il faut tâter, dans le commencement, & pécher plutôt par défaut que par excès. Nous invitons donc ceux qui feront uſage de ce livre, de ménager l'aſſaiſonnement, juſqu'à ce que la pratique leur ait donné ce point précis qu'elle ſeule peut procurer.

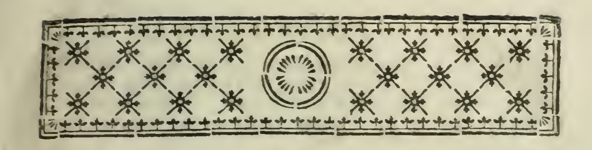
Dans le nombre des préparations que cet ouvrage renferme, on s'eſt attaché particuliérement à celles qui peuvent le plus flatter le goût, ſans nuire à la ſanté; mais, comme l'intempérance & le régime ſe choquent ſans ceſſe, à la fin de chaque article on a expliqué la nature de l'aliment, & ce que ſes différentes préparations peuvent ajoûter à ſes bonnes qualités naturelles, ou diminuer des

mauvaiſes : ainſi ceux qui pourroient blâmer nos procédés, ſont à même de juger juſqu'à quel point ils peuvent ſe permettre l'uſage des choſes dont on parle.

On a cherché à ménager, dans ce Traité, le double intérêt de ceux qui veulent une cuiſine ſaine & peu diſpendieuſe ; & on a donné pour les gens délicats & de bonne chere, des procédés plus recherchés, une cuiſine plus fine; mais pour les uns & pour les autres, on a eu ſoin de rendre les procédés ſi clairs, que les perſonnes les moins au fait puſſent opérer d'elles-mêmes, & ſans autre ſecours que celui du livre qu'elles auront ſous les yeux.

Pluſieurs articles de ce Dictionnaire renvoient au DICTIONNAIRE DOMESTIQUE, ſoit pour *nourrir & engraiſſer des volailles & des beſtiaux*, ſoit *pour cultiver des légumes & des fruits*, en connoître le degré de maturité & indiquer les ſoins qu'il faut prendre pour les conſerver; ſoit enfin *pour connoître les eſpeces différentes de vins, la façon de les faire, de les entretenir, ainſi que le vinaigre, le cidre*, &c. On trouvera auſſi dans le *Dictionnaire domeſtique* une infinité d'objets intéreſſans pour l'Œconomie rurale; enſorte que l'un & l'autre ouvrage ne laiſſeront rien à deſirer.

Enfin les gens œconomes verront qu'on peut faire, à peu de frais, de très-bonnes choſes; au lieu que ſouvent on les gâte, faute d'en ſçavoir tirer parti, ou qu'on conſomme infiniment plus qu'il ne faudroit pour bien faire.



# EXPLICATION

## PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

*Des Termes de Cuisine & d'Office, dont l'usage n'est pas familier à ceux qui ne sont point de l'Art.*

A

ALAMBIC : c'est un grand vaisseau, pour l'ordinaire, de cuivre étamé, composé de plusieurs piéces. Le vase d'en-bas, où l'on met les matieres à distiller, s'appelle *cucurbite*. Elle s'adapte, par un long cou, à son chapiteau, ou *tête de More*, composée de deux parties convexes, qui sont, en quelque sorte, emboëtées l'une dans l'autre, avec un long bec qui s'adapte au *récipient*, ou vase, qui reçoit la liqueur qui distille. Cette tête de More se rafraîchit au moyen d'un vaisseau dans lequel elle est placée, où l'on met de l'eau froide, pour condenser les vapeurs que la chaleur éleve ; on l'appelle le *réfrigérant*. Ce réfrigérant, ou rafraîchissoir, a un robinet pour tirer l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, & y en substituer de nouvelle, & de plus fraîche.

ASSIETTE : on appelle *assiette*, en cuisine, les petites entrées & hors-d'œuvres, dont la quantité n'excede pas ce que peut contenir une assiette. Dans l'office, on dit *assiette* de fruits cruds, de fromages, de marrons, biscuits, gauffres, & autres choses qui se servent sur une assiette.

B

BAIN-MARIE : se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu.

BLANCHIR : c'est mettre de la viande, des légumes, ou du fruit à l'eau bouillante, pour leur faire faire quelques bouillons. On les retire ensuite, pour les mettre à l'eau fraîche.

BOUQUET : se dit du persil & ciboule qu'on lie en pa-

quet, & qu'on met dans les ragoûts, pour en relever la saveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au persil & à la ciboule des plantes aromatiques, comme le thym, le basilic, &c. & où l'on fait entrer un ou plusieurs cloux de girofle.

BRAISER : terme de l'art, qui signifie *faire cuire à la braise.* (Voyez, dans le corps de l'ouvrage, le mot *Braise.*)

BRAISIERE : est un vaisseau de cuivre étamé, de figure allongée & arrondie à ses extrémités, avec deux anses, profond, & dont le couvercle est à rebords, pour mettre du feu dessus. On y fait cuire les viandes & autres substances qu'on veut faire mitonner dans leur jus, & sans évaporation.

BRIDER : terme de l'art, qui signifie *passer une ficelle* dans les cuisses d'une volaille ou du gibier à poil, pour les assujettir à la forme qu'on veut leur donner.

C

CANELON : moule de fer-blanc canelé, pour donner cette forme aux fromages glacés, ou autres substances en glace & en neige, qui se servent au fruit.

CHAUSSE : piéce d'une étoffe de laine serrée, ou grosse serge, taillée & cousue en forme de capuchon, pour y faire passer les liqueurs qu'on veut clarifier.

CISELER *ou* INCISER : se dit, en cuisine, des poissons ou viandes auxquels on fait des entailles de distance en distance, pour les faire griller, afin que la chaleur les pénetre mieux, & qu'ils ne se déchirent pas.

CLAYON : machine d'osier à rebords & à anses, ou sans rebords & sans anses, dont on se sert, dans l'office, pour faire sécher des fruits ou autres préparations d'office, ou pour desservir le fruit.

CLOCHE : vase, pour l'ordinaire, de fonte, fait en four de campagne, où l'on fait cuire d'ordinaire les fruits qu'on veut servir en compôte. Elle est pour les fruits ce que la braisiere est pour les viandes.

CONCASSER : terme de l'art, qui veut dire *piler grossiérement.*

COUPE-PATE : instrument de fer-blanc qui sert à couper les pâtes dont on fait les abaisses pour les differentes piéces de pâtisserie, comme petits pâtés & autres. On sent qu'il en faut de différentes grandeurs.

CUISSON : il n'est guères possible d'assigner juste les degrés de cuisson, soit à la broche, soit au four, pour régle générale des viandes qu'on fait rôtir : la couleur détermine d'ordinaire le degré ; le surplus est l'affaire du goût. Pour la cuisson au four, il est des régles plus sûres. Si le four est trop chaud, les piéces sont saisies & brûlées ; s'il ne l'est pas assez, la pâtisserie languit & manque.

Pour ne se pas méprendre, on chauffe le four jusqu'à ce que la chapelle blanchisse ; on étend la braise, pour chauffer l'âtre ; on nettoie le four, & on laisse tomber la chaleur un quart d'heure, ou une demi-heure, plus ou moins. Si, après avoir enfourné, la pâtisserie prend trop de couleur, on laisse le four ouvert ; si elle n'en prend pas assez, on met de la braise devant. Les petits pâtés veulent le four un peu chaud ; les tourtes de pâte ferme, un peu moins ; celles de feuilletage moins encore. Toutes les petites pâtisseries veulent une chaleur modérée ; les biscuits & les meringues exigent la moindre de toutes.

CRYSTAUX : sont des vases d'un verre net, dans lesquels on met le fruit.

D

DORMANT : est une maniere de surtout qu'on met au milieu de la table avec le premier service, pour y rester jusqu'à la fin du repas ; on le garnit, pour l'ordinaire, de gobelets dans lesquels on met des bigarades & des citrons.

DESSERT : quatrieme service composé de ce qu'on appelle *le fruit*, soit en nature, en compôte ou en confitures, fromages, glaces, &c.

DESOSSER : ôter les os de la volaille ou gibier, ou les arrêtes des poissons, Cette opération demande de l'adresse & beaucoup d'usage. La volaille & le gibier à plumes se préparent de même. Quand ils ont été plumes à sec, & bien épluchés, on coupe la peau du cou par-derriere ; on ôte le jabot & le cou ; on traverse doucement la peau, pour couper les jointures du brechet & des aîles ; on détache ensuite la chair des os, sans intéresser la peau ; &, à mesure qu'on avance, on renverse la peau & la chair jusqu'à ce que tous les os soient ôtés ; ensuite on les retourne dans leur sens naturel ; & on farcit la volaille, pour lui rendre sa forme.

DE'S : on appelle, en termes de l'art, *couper en dés*, lorsque les viandes sont coupées en morceaux cubes, soit petits ou gros.

E

ECHAUDER : tremper dans l'eau presque bouillante ce qu'on veut pour plumer & ratisser, suivant la nature de la chose.

ETAMINE : étoffe de poil de chévre, pour passer les coulis, sauces & autres choses liquides.

ETOUFFER : c'est faire cuire dans un vaisseau bien clos, sans évaporation sensible.

ETUVE : cabinet chaud, où l'on met sécher ce qu'on veut, & dont on gradue la chaleur à volonté.

EXPRIMER : c'est tirer le suç de quelque fruit, en le pressant.

EXTRAIRE : c'eſt ſéparer par l'étamine ce qui eſt clair de ce qui ne l'eſt pas.

F

FERS : on ſe ſert de diverſes ſortes de fers dans l'office, ſoit pour les gauffres, ſoit pour découper les papiers.

FEU : le feu doit être gradué, ſelon les ſubſtances qu'on prépare ; ſi elles ſont tendres, il faut le feu moins vif ; plus vif, ſi elles ſont plus compactes.

FEUILLES : elles ſont de cuivre rouge étamé ; on s'en ſert pour mettre deſſus ce qu'on veut faire cuire au four.

FILTRER : c'eſt faire paſſer une liqueur à travers du papier gris, pour la rendre plus limpide.

FLAMBER : c'eſt faire paſſer de la volaille ou du gibier ſur un feu clair, ou ſur la flamme bien allumée, pour en brûler le duvet.

FONCER : c'eſt mettre dans le fond d'une caſſerole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

FOUR : (*Piéces de*) on appelle ainſi tout ce qui eſt pâtiſſerie, & qu'on ſert, ſoit en entrées, hors-d'œuvres ou deſſerts.

FREMIR : terme de l'art, pour exprimer qu'il faut faire cuire ſans bouillir.

FRUIT *ou* DESSERT. Voyez *Deſſert*.

FRUITERIE : piéce bien cloſe & bien ſéche, garnie de tablettes ſur leſquelles on range avec précaution les fruits qu'on veut conſerver.

G

GLACER : c'eſt faire réduire le bouillon ou la ſauce juſqu'à ce qu'elle s'attache autour des viandes ; en office, c'eſt faire une croûte de ſucre luiſant ſur les fruits ou pâtiſſerie.

H

HABILLER : ſe dit du gibier à poil, qu'on dépouille de ſa peau, & qu'on vuide ; on le dit auſſi du poiſſon qu'on écaille & qu'on lave, après l'avoir vuidé.

HATELETS : petites broches où l'on enfile les petits pieds ou autres ſubſtances de petit volume, & qu'on attache aux grandes broches : ces hâtelets ſont d'argent, pour l'ordinaire.

HOULETTE : inſtrument d'office, qui a la forme d'une houlette, pour travailler les neiges & glaces.

HUILE-SAUTE'E : ragoût bien chaud, où l'on met de l'huile, & qu'on fait ſauter dans la caſſerole, par le mouvement du bras, juſqu'à ce qu'elle ſoit liée.

L

LARDOIRE : inſtrument de bois ou de cuivre, qui ſert à paſſer du lard dans les viandes. Les groſſes ſervent à larder le fond des groſſes piéces ; les petites à piquer les viandes, ſoit volaille ou gibier, ou fricandeaux, &c.

LIMONNER : se dit des poissons qui vivent & se plaisent dans la vase, qu'on fait tremper dans l'eau bouillante, pour leur ôter le limon.

LIT : on dit, en cuisine, faire des lits, lorsqu'on coupe des substances en tranches minces, entre lesquelles on en met quelques autres, ou des assaisonnemens.

LUTER : terme de l'art; en distillation, c'est fermer exactement, au moyen d'un enduit, toutes les piéces d'un vaisseau, pour empêcher qu'il ne transpire rien de ce qui distille.

M

MARQUER : en cuisine, c'est disposer les ragoûts tout assaisonnés dans les casseroles; de sorte qu'il ne reste qu'à les faire cuire.

MASQUER : terme de l'art, pour signifier qu'on sert un ragoût ou autre chose sur ce qu'on a déja dressé dans le plat.

MENU : est la disposition d'un repas, écrite sur le papier.

MIGEOTER : terme de l'art, pour dire *cuire lentement, & à petit feu.*

MITONNER : faire tremper le pain d'un potage; de sorte que le bouillon en ait bien pénétré toute la substance.

MONDER : se dit des amandes, avelines, noix & pistaches, dont on ôte les peaux, après les avoir échaudées.

MORTIER : il en est de bois & de marbre; ces derniers sont les meilleurs. Le pilon doit être d'un bois très-dur.

MOULE : est tout instrument ou vaisseau dont on se sert pour donner une forme aux substances qu'on sert sur les tables, soit pour la cuisine, soit pour l'office.

MOUILLER : terme de l'art, pour dire *mettre de l'eau*, *du bouillon*, *du vin*, ou *autre liquide*, dans la cuisson.

P

PANER : c'est saupoudrer de mie de pain bien fine les viandes ou autres choses qu'on fait cuire sur le gril, ou au four.

PARER : on dit, en cuisine, parer les viandes; c'est en ôter les peaux & les graisses superflues. Parer les fruits, c'est leur ôter proprement leur peau, ou les nettoyer proprement, sans la leur ôter; ou limer avec un instrument les figures du pastillage, pour ôter les bavures.

PASSER : terme de l'art, qui signifie, tantôt faire quelques trous à une viande dans une casserole, avec beurre, huile ou lard, jusqu'à ce qu'il faille l'assaisonner. On dit aussi *passer au tamis* ou *à l'étamine*, pour *éclaircir les sucs* ou *sauces*, ou *exprimer les coulis.*

PIQUER : c'est garnir de filets de menu lard les volailles, gibier ou autres viandes.

PLATEAU : glaces, ou verres unis, sur lesquels on pose les crystaux pour le fruit.

POISSONNIERE : vaisseau de cuivre étamé, long & arrondi à ses deux extrémités, au fond duquel on met une feuille percée de plusieurs trous, avec deux anses, pour enlever le poisson, sans le rompre.

POUPETONIERE : espece de marmite de cuivre étamé, dont le couvercle est à rebords, pour mettre du feu dessus.

R

RAFRAICHIR : se dit, en cuisine, des fruits qu'on met à l'eau fraîche, après les avoir blanchis; ou des vins & liqueurs qu'on met à la glace.

REFAIRE : se dit de la volaille ou gibier qu'on met sur la braise, en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

S

SALBOTIERE *ou* SARBOTIERE : vaisseau d'étain ou de fer-blanc, dans lequel on fait prendre en neige ou en glace les liqueurs, & où l'on fait glacer les fruits. Il faut qu'il y ait entre ce vaisseau & le baquet où on le place, environ quatre doigts de distance.

SAUTE' : on appelle, en cuisine, *ragoût sauté* celui qu'on lie dans la casserole, en le faisant sauter par le mouvement du bras.

SERINGUE : est un instrument d'office, dont on se sert pour friser la pâte des massepains; &, en cuisine, pour la pâte des beignets.

SINGER : c'est jetter legérement de la farine dans un ragoût qu'on mouille ensuite. On en met une ou deux pincées, suivant qu'on veut, sur le ragoût.

SPATULE : dans l'office, c'est un instrument de bois, fait en forme de spatule de chirurgien, dont on se sert pour remuer les marmelades.

SUCRE : cette substance, que les anciens ne connoissoient pas, & dont l'usage est assez moderne, demande, outre les procédés par lesquels on l'extrait de la canne, & le raffinage, beaucoup d'autres préparations dans l'emploi qu'on en fait dans l'office.

On le clarifie d'abord avec des œufs, en le faisant bouillir beaucoup, & en l'écumant jusqu'à ce que l'ébullition ne donne plus qu'une écume blanchâtre, & que le sucre soit bien luisant & bien clair à l'écumoire. Quant aux degrés de cuisson dans les différentes manieres de l'employer, on les distingue par ces termes :

| | |
|---|---|
| *Sucre à lissé.* | *Sucre à la plume.* |
| *Sucre à perlé.* | *Sucre à cassé.* |
| *Sucre à soufflé.* | *Sucre au caramel.* |

Le Sucre *à lissé*, qu'on distingue en *grand* & *petit lissé*, se connoît, lorsque, le sucre étant clarifié, on en prend une goutte au bord de l'écumoire avec l'*index*, & qu'en l'appliquant au pouce, on voit, en les ouvrant, un petit filet presqu'imperceptible ; c'est le *petit lissé :* si le filet est plus fort, & se maintient, c'est le *grand lissé.*

Le Sucre *à perlé* se connoît, lorsqu'en faisant l'essai ci-dessus, le filet se continue, à quelque degré qu'on ouvre la main, & lorsque, dans la cuisson, l'ébullition produit sur le sucre des especes de perles rondes.

Le Sucre *à soufflé* se connoît, lorsqu'en continuant la cuisson, & soufflant, de côté & d'autre, à travers votre écumoire, vous en verrez sortir comme des étincelles ou de petites bouteilles.

Le Sucre *à la plume* se connoît, lorsque, continuant la cuisson, & soufflant à travers l'écumoire, ou la secouant, il sort par les trous de gros filets qui s'élevent. Si les filets, se réunissant, forment une sorte de filasse volante, il est à *la grande plume.*

Le Sucre *à cassé* se connoît, lorsqu'ayant trempé l'*index* mouillé dans l'eau fraîche, puis dans le sucre bouillant, & le retrempant dans l'eau fraîche, & le joignant au pouce, en les séparant, le sucre se casse avec bruit. Dans cet état, le sucre qu'on met dans la bouche, tient aux dents comme la poix ; mais, s'il est croquant & friable, & qu'il durcisse, après quelques bouillons de plus, il est *au caramel.*

## T

TAMBOUR : instrument d'office, ressemblant, en effet, à un tambour dans lequel il y a deux tamis, l'un de cuir, l'autre de soie, pour passer le sucre en poudre.

TAMIS : instrument de cuisine, pour passer le bouillon & le dégraisser.

TERRINE : vase d'argent, de porcelaine ou de fayance, dans lequel on sert les grandes entrées qu'on appelle *terrines.*

TIMBALES : espece de gobelets de cuivre étamé, dont on se sert pour faire plusieurs entremets.

TOUR : table sur laquelle on prépare les pâtes pour les piéces de pâtisserie.

TOURNER : terme de l'art, qui s'emploie à différens procédés ; on dit *tourner les culs d'artichauts*, pour signifier qu'après en avoir ôté les feuilles, on ôte legérement, avec la pointe du couteau, le verd qui peut y rester. Tourner les fruits odorans, c'est en ôter legérement l'écorce quintessencieuse. Tourner les olives, c'est détacher, avec la pointe d'un couteau, la chair du noyau, en tournant ; on les met ensuite à l'eau fraîche, pour leur faire reprendre leur forme.

TOURNURES : c'eſt ce qu'on leve de deſſus les fruits d'odeur, comme citrons, limons, bigarades, oranges, cédras, ſoit pour diſtiller, ſoit pour confire.

TRAVAILLER : terme d'art, employé dans l'office, pour dire *remuer* beaucoup, avec la houlette ou la ſpatule, les matieres qu'on veut faire prendre en glace.

TROUSSER : terme de l'art pour dire *paſſer de la ficelle* avec l'aiguille àbrider, pour contenir les volailles ou le gibier dans la forme qu'on veut leur faire prendre. On dit *trouſſer en poule ;* c'eſt faire entrer le bout des cuiſſes dans le corps, en coupant un peu de chair en-deſſous. *Trouſſer en pélican ;* c'eſt faire tenir à la volaille la tête droite, au moyen d'une brochette, les aîles écartées, & les pieds ſous le ventre. *Trouſſer en tortue ;* c'eſt donner à la volaille la forme d'une tortue, en lui faiſant tenir les pattes ſur l'eſtomac ; c'eſt de cette maniere qu'on trouſſe les entrées de broche.

TURBOTIERE. Voyez *Poiſſonniere.*

## V

VIDELLE : inſtrument de fer-blanc, donc on ſe ſert, dans l'office, pour avider les pommes ou autres fruits à mettre en compôte ou confiture.

## Z

ZESTES : petits morceaux de la pelure de différens fruits, comme limons, citrons, bigarades, &c.



## APPROBATION.

J'AI lu par ordre de Mgr le Chancelier, un Manuſcrit qui a pour titre : *Dictionnaire portatif de Cuiſine & d'Office*, &c. Cet Ouvrage a ſur ceux du même genre l'avantage d'être beaucoup plus étendu, & de contenir des remarques intéreſſantes pour les perſonnes qui, ſans être malades ni convaleſcentes, penſent à conſerver leur ſanté, en ſatisfaiſant leur appétit & leur goût. Je crois que l'on en peut permettre l'impreſſion. FAIT à Paris, ce 10 Juin 1771.

*Signé* LE BEGUE DE PRESLE.

## PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE : A nos amés & féaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le ſieur VINCENT, Libraire, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre *Dictionnaire portatif de Cuiſine & de l'Office*, s'il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de *neuf années* conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance; comme auſſi de faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impreſſion dudit

ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée, & attachée pour modele sous le contrescel des Présentes; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France, le sieur DE MEAUPEOU; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses Ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Fontainebleau, le vingt-troisieme jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil sept cent soixante-quatre, & de notre Regne, le cinquantieme. Par le Roi en son Conseil. *Signé* LE BEGUE.

*Registré sur le Registre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris*, N° 672, *fol.* 390, *conformément aux Réglemens de* 1723. *A Paris, le* 5 *Novembre* 1765. *Signé* LE CLERC, *Adjoint.*

Je soussigné, reconnois avoir vendu, cédé & transporté pour toujours & sans nulle restriction, à M. *Lottin le jeune*, la part entiere dans le droit & dans le Privilége du Livre intitulé, *Dictionnaire de Cuisine, d'Office & de Distillation*, &c. *in*-8°; pour en jouir par ledit sieur, en mon lieu & place, en toute propriété, comme de chose à lui appartenante. Fait à Paris, le 30 Septembre 1768. *Signé* VINCENT.

*Registré sur le Registre XVII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, Fol.* 539, *conformément aux Réglemens & notamment à l'Arrêt du Conseil du* 10 *Juillet* 1745. *A Paris, ce* 29 *Octobre* 1768.
Signé *BRIASSON, Syndic.*

DICTION-



# DICTIONNAIRE DE CUISINE, *D'OFFICE, &c.*

## [A B A]



BAISSE : c'eſt la pâte qui fait le deſſous & le deſſus d'une piece de four. Il en eſt de trois ſortes ; de pâte *bize*, *fine* & *feuilletée*. La premiere s'emploie pour les pâtés de jambon, de groſſe venaiſon, ſangliers, lievres, & pâtés de canards. Elle ſe fait avec la farine de ſeigle pétrie ferme avec un peu d'eau chaude, un peu de beurre & du ſel menu. La proportion du beurre n'eſt que d'une demi-livre pour un boiſſeau. La ſeconde ſe fait avec la plus pure farine de froment, du beurre à diſcrétion, & du ſel dans la proportion de la farine pétrie à l'eau chaude ; ſouple, ſelon l'uſage auquel on la deſtine. La troiſieme ſe fait comme la ſeconde, ſi ce n'eſt qu'on peut y ajoûter des jaunes d'œufs ; qu'il faut la pétrir à l'eau froide, & qu'on doit mettre le beurre ſur la pâte étendue, après qu'elle a été rendue maniable, & la replier juſqu'à cinq à ſix fois, en la remaniant avec le rouleau.

ABATIS : ce ſont les extrémités des volailles ; comme têtes, cous, pieds, foies, géſiers. On en fait des tourtes, des fricaſſées, des potages.

Pour le potage, on les fait cuire dans un bon bouillon, après les avoir échaudés. Quand ils ſont cuits, on les paſſe à la poële avec du lard, perſil & poivre blanc. Blanchis enſuite avec des jaunes d'œufs, filet de verjus & un citron, on les dreſſe ſur le potage.

On les accommode de même pour les ſervir en fricaſſée On donnera la maniere de les employer dans les tourtes, au mot *Tourtes*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La plus grande partie de ce que l'on trouve à manger à la tête, aux ailerons & aux pates des volailles, eſt une peau aſſez épaiſſe & dure, d'une ſubſtance gluante ou viſqueuſe, & de difficile digeſtion pour les eſtomacs foibles. Le peu de chair que couvre cette peau participe d'autant plus à la nature de celle-ci, que la volaille eſt petite & âgée ; ſi elle eſt jeune, ce n'eſt qu'un mucilage épaiſſi. Le foie peut nuire, s'il eſt très-gras : celui qui eſt ſec, n'a pas de goût. Le géſier eſt une ſubſtance ferme qui ne ſe digere pas. En général, toutes ces parties ſont peu nourriſſantes. Les convaleſcens, les perſonnes délicates, ou qui ont l'eſtomac dérangé accidentellement (*a*), feront bien de ne pas manger ces abatis, & de leur préférer la chair des aîles & de l'eſtomac.

ABRICOT, fruit qui nous vient d'Arménie ; dont on diſtingue quatre eſpeces différentes, ſçavoir le *précoce*, qui mûrit à la fin de Juin. L'*abricot muſqué* ou *abricot-pêche*, qui mûrit peu de tems après

---

(*a*) C'eſt pour l'uſage de ces perſonnes que l'on a mis des Obſervations médecinales : car, en genéral, tout ce qui ſe ſert ſur nos tables, peut ſervir à la nourriture des gens ſains & robuſtes, qui ont l'eſtomac bon, pourvu qu'ils ne mangent qu'avec modération, & des choſes pour leſquelles ils n'aient pas d'antipathie ; ce que l'expérience ſeule peut apprendre à chacun.

celui-ci. L'*abricot ordinaire* & celui de *Nancy*, qui mûriſſent un peu plus tard. Ce dernier eſt le plus gros & le plus tardif des quatre eſpeces.

Quant à l'abricot alberge, ou qui ne quitte pas le noyau, il eſt de peu d'uſage dans ce pays-ci, où il n'eſt jamais de bonne qualité. En Auvergne & dans la Tourraine, où cette eſpece eſt bonne, on l'emploie aux mêmes uſages que les autres abricots.

Quand ils ſont bien colorés d'un côté, & qu'ils ont la chair jaune, on peut les regarder comme mûrs, & les employer comme tels. Les meilleurs au goût ſont ceux de plein-vent; mais ils ſont d'ordinaire moins gros, moins charnus que ceux d'eſpalier. Ceux-ci ſont non-ſeulement très-reconnoiſſables à leur petiteſſe; mais on les diſtingue ſur-tout en ce qu'ils ſont piquetés d'une infinité de petits points noirs, ſur-tout lorſqu'ils ſont expoſés à l'air libre. On ſert plus ordinairement les abricots d'eſpalier ſur les tables, parce qu'ils ont plus d'apparence. Les meilleurs à employer en confitures, ſont ceux de plein-vent. On n'attend pas toujours leur parfaite maturité pour les ſervir ſur les tables, parce que, pour peu que ce fruit ſoit gardé, il devient pâteux.

*Abricots à la bourgeoiſe.* (*Marmelade d'*) Prenez trois ou quatre livres de fruits, plus ou moins, & qui ne ſoit pas trop mûr. Si c'eſt de l'abricot de plein-vent, il faut parer votre fruit : s'il eſt d'eſpalier, vous pouvez vous épargner cette peine, & en ôter ſeulement le duvet, en les eſſuyant légérement : ôtez-en le noyau, & les coupez légérement; ſaupoudrez-les à meſure de ſucre en poudre; faites-les cuire ſur le fourneau, ou à feu clair, dans une poële à confitures bien nette; remuez toujours pour que votre fruit ne s'attache point : dès que vous appercevrez que votre marmelade commencera à ſe lier; il faut l'ôter de deſſus le feu, & s'il reſte du fruit qui ne ſoit pas fondu, écraſez-le ſur l'écumoire avec une ſpatule; faites-lui faire en-

ſuite quelques bouillons; & pour vous aſſurer ſi votre marmelade eſt au point de cuiſſon qu'il lui faut, trempez-y l'*index;* appuyez-le au pouce; s'ils ſe collent, mais ſans s'attacher trop fortement, votre marmelade eſt à ſon vrai point. La doſe du ſucre eſt de livre de ſucre pour livre de fruit, ou de trois quarterons de ſucre fin. Avant de finir vous pourrez y mettre les noyaux pilés, ou ſans noyaux. Il eſt bon d'obſerver qu'avant trois mois il faut la tirer au ſec, parce que cette eſpece de marmelade eſt fort ſujette à s'engraiſſer.

*Abricots à la cloche.* On les coupe en deux; on les fait bouillir avec un peu d'eau & de ſucre fin: on fait réduire le ſyrop; & lorſqu'il eſt ſuffiſamment réduit, on met une moitié d'amande ſur chaque moitié d'abricots; on les ſaupoudre de ſucre fin, & on leur fait prendre couleur ſous un couvercle de tourtiere, feu deſſus.

*Abricots à la Portugaiſe. (Compôte d')* Prenez des abricots mûrs, & dont la chair ſoit bien jaune; fendez-les en deux, & ôtez-en le noyau. Le nombre doit être relatif à la quantité de compôte que vous voulez faire: caſſez les noyaux & les fendez en deux, pour mettre chaque moitié d'amande ſur chaque moitié d'abricots; faites fondre du ſucre avec de l'eau, demi-livre avec poiſſon d'eau, pour une douzaine d'abricots, dans lequel vous mettrez un demi-blanc d'œuf avec ſa coquille, pour le clarifier; paſſez ce ſyrop à clair; rangez vos abricots ſur un plat; faites-les cuire ſans les couvrir; étant cuits, ſaupoudrez-les de ſucre fin; couvrez-les enſuite d'une tourtiere, feu deſſus, pour leur donner belle couleur; & ſervez.

*Abricots à l'eau-de-vie.* Prenez des abricots preſque mûrs & entiers; tirez-en le noyau ſans intéreſſer le fruit; faites-les un peu blanchir, & les mettez enſuite faire quelques bouillons dans le ſucre à la grande plume; laiſſez les refroidir enſuite juſqu'au lendemain; tirez-les & les faites égoutter; faites bouillir ce ſyrop & y finiſſez votre fruit; mêlez enfin

le ſyrop avec égale quantité d'eau-de-vie; mettez par livre de fruit une livre de ſucre, ou au moins trois quarterons de ſucre fin.

On peut auſſi les faire de cette autre maniere, après leur avoir ôté légérement le duvet, faire clarifier un quarteron de ſucre pour livre de fruit, & faire cuire ce ſucre au grand perlé; faire faire quelques bouillons aux abricots dans ce ſyrop; on les tire & on les dreſſe ſur un plat; & après avoir laiſſé repoſer le ſyrop, on y met de l'eau-de-vie, trois demi-ſeptiers pour livre de fruit; on mêle bien le tout: on range enſuite les abricots dans une bouteille à ratafia, & l'on verſe le ſyrop par-deſſus; les bouteilles étant bien bouchées, ce fruit peut ſe garder deux ans ſans riſque; mais le ſyrop eſt plus ſec que dans le procédé ci-deſſus.

*Abricots à mi-ſucre.* Prenez autant de livres de fruit mûr que de ſucre; faites cuire ce ſucre à la grande plume; & à ce degré de cuiſſon, jettez-y vos abricots pour y faire ſeulement quelques bouillons & jetter leur eau. Tirez-les & les laiſſez refroidir; remettez-les cuire enſuite juſqu'à ce qu'ils ſoient bien purgés de toute écume; & les laiſſez douze à quinze heures dans leur ſucre: égouttez-les de nouveau; faites cuire leur ſyrop au grand perlé, & y remettez votre fruit; écumez encore, s'il y a lieu, & les laiſſez enſuite s'achever à l'étuve: ſi vous les voulez tirer au ſec dès-lors même; dreſſez-les ſur des feuilles d'office; ſaupoudrez-les de ſucre fin, & les faites ſécher à l'étuve: ſi vous voulez les garder pour un autre tems, laiſſez-les dans leur ſyrop, pour les tirer au ſec lorſque vous en aurez beſoin.

*Abricots à oreilles.* Choiſiſſez les plus beaux, les moins tachés, & d'eſpalier; prenez-les au moment qu'ils commencent à mûrir; parez-les le plus légérement qu'il ſe pourra, & les faites blanchir à l'eau bouillante, mais peu; & les mettez tout de ſuite à l'eau fraîche; faites clarifier le ſucre, & réſervez-en un tiers pour le lendemain; mettez l'autre dans la poële avec votre fruit bien égoutté, dans une

paſſoire ou ſur des grilles; faites-lui faire quelques bouillons, la poële couverte, & le laiſſez enſuite mitonner dans ſon ſucre juſqu'au lendemain; égouttez-le de nouveau, & remettez cuire votre ſyrop avec le tiers de ſucre réſervé de la veille juſqu'au liſſé; finiſſez-y votre fruit, en l'y faiſant bouillir juſqu'au perlé; mettez-les enſuite au pot, & les gardez au liquide, pour vous en ſervir au beſoin; & lorſqu'il en eſt beſoin, on les tire, on les met égoutter, & on les fait ſécher à l'étuve ſur le tamis.

*Abricots.* (*Canelons d'*) Prenez une vingtaine d'abricots bien mûrs; ôtez-en les noyaux, & les écraſez avec la main, ou de telle autre façon que vous voudrez; délayez ce fruit avec environ trois demi-ſeptiers d'eau; faites infuſer ce mêlange l'eſpace de deux heures; paſſez-le enſuite avec expreſſion, & tirez-en bien le jus; mettez-y enſuite environ une livre de ſucre; mettez à la ſalbotiere, & travaillez ce mêlange avec la houlette juſqu'à ce qu'il ſoit pris en glace, & le mettez enſuite dans des moules à cannelons; remettez enſuite à la glace, dans un vaiſſeau percé, pour que l'eau s'en écoule; & quand vous voudrez ſervir, trempez votre moule à l'eau chaude, pour détacher votre cannelon, en donnant un coup ſur le fond pour le faire ſortir, & le ſervir ſur l'aſſiette que vous lui aurez deſtinée.

*Abricots.* (*Compôte d'*) On en fait en toute ſaiſon, en prenant des abricots confits avec un peu de leur ſyrop, dans lequel on met un peu d'eau & de ſucre; on leur fait faire quelques bouillons; on dreſſe les abricots, & on fait recuire encore un peu le ſyrop, pour le mettre deſſus, en ſervant.

*Abricots.* (*Conſerve d'*) On la fait de deux manieres, ou avec de la marmelade, ou avec des abricots demi-mûrs. Si on ſe ſert de marmelade, il faut la paſſer au tamis, la laiſſer un peu deſſécher, enſuite la délayer dans le ſucre à la grande plume; on met un quarteron de marmelade pour une livre de ſucre: ſi on ſe ſert d'abricots, il faut les prendre blancs & demi-mûrs, comme on vient de le dire;

les peler, les couper en rouelles, ou tranches minces; les faire deſſécher ſur un feu modéré : quatre onces de fruit pour livre de ſucre cuit à la grande plume; laiſſez un peu refroidir le ſucre avant d'y mettre le fruit; mêlez bien votre conſerve, de ſorte qu'elle faſſe pâte; & découpez-la pour la dreſſer.

*Abricots de ménage.* Prenez des abricots dans leur parfaite maturité; pelez-les; faites cuire à la grande plume même poids de ſucre que vous avez de fruit; gliſſez-y vos abricots, & leur y faites prendre un bouillon pour jetter leur eau; laiſſez refroidir; égouttez le ſucre, & remettez ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'écume; faites cuire enſuite le ſyrop à perlé, en l'augmentant, s'il n'y en a pas aſſez; remettez-y vos abricots, pour leur y donner un bouillon couvert, & mettez-les après en pots.

*Abricots. (Eau d')* On la fait encore de deux façons, ou à la glace, ou ſans glace : cette boiſſon ne peut ſe faire qu'en été.

Pour le premier procédé, prenez des abricots bien mûrs; écraſez-les; délayez-les avec de l'eau; laiſſez infuſer ce melange, & le paſſez avec expreſſion; mettez-y demi-livre de ſucre pour pinte; tirez à clair, & mettez à la glace ſans laiſſer prendre. L'autre procédé eſt le même; mais on ne ſe ſert point de glace pour rafraîchir.

*Abricots. (Eau d') Autre maniere.* Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs; pelez-les, & leur ôtez le noyau; faites bouillir une pinte d'eau, & retirez-la; mettez-y vos abricots pour une demi-heure : après quoi mettez dans cette eau un quarteron de ſucre; le ſucre étant fondu, paſſez-la dans un linge, & la glacez : ſi vous la prenez pour vous rafraîchir; il faudra la paſſer à la chauſſe, elle en ſera plus claire & plus belle.

*Abricots. (Eau ſpiritueuſe d')* Cette liqueur ſe fait en toute ſaiſon; c'eſt une eſpece de ratafia qui ſe fait avec le ſyrop d'abricots confits, dont on prend une partie qu'on met dans une autre partie

d'eau fraîche, ſelon la quantité de liqueur qu'on veut faire : quand le mêlange en eſt fait, on y met une certaine quantité d'eau-de-vie; mais comme l'abricot n'a pas une ſaveur bien piquante pour donner à cette eſpece de ratafia un certain relief, on prend des noyaux d'abricots ou de pêches, ou à leur défaut, des amandes amères, qu'on pele à l'eau chaude à l'ordinaire, & qu'on pile à ſec, & qu'on met dans la liqueur lorſqu'on y a mis l'eau-de-vie: autrement ces noyaux concaſſés feroient le lait, blanchiroient la liqueur, & la rendroient nébuleuſe à ne pas revenir : pour donner à ce ratafia une certaine couleur, on peut y mettre un peu de caramel; mais moins que pour la liqueur qu'on appelle *eau d'or ;* après quoi il faudra la paſſer à la chauſſe, & la mettre dans les vaſes qui lui ſont deſtinés, où, malgré la filtration, elle ſera encore immanquablement un depôt.

Quand elle aura dépoſé, ſoutirez-la dans de nouvelles bouteilles. La doſe eſt d'une livre de ſyrop pour pinte & poiſſon d'eau, & une pinte d'eau-de-vie, & ſeulement huit à dix noyaux ou amandes pilées, pour donner plus de relief à cette liqueur.

*Abricots en dragées.* Prenez de la marmelade d'abricots, & mêlez-y de la gomme adraganth détrempée avec du ſucre en poudre; faites du tout une pâte en la maniant bien ; étendez-la avec un rouleau ſur une table, ſaupoudrant toujours de ſucre pour que cette pâte ne tienne point à la table. Quand elle aura pris la conſiſtance néceſſaire, découpez-la avec des moules de fer-blanc, pour lui donner telle forme que vous voudrez; faites ſécher à l'étuve, & achevez comme les autres dragées. (Voyez *Dragées*).

*Abricots en ſurtout.* Faites égoutter des abricots entiers, confits ou liquides; fendez-les ſans ſéparer les deux moitiés; mettez dedans un autre abricot entier, de ſorte que les deux n'en paroiſſent qu'un; trempez-les légérement dans leur ſyrop, & les ſaupoudrez d'un côté de ſucre fin; faites ſécher à l'é-

tuve; un des côtés étant ſec, faites la même opération pour l'autre, & le faites ſécher comme le premier; mettez-les dans des boëtes garnies de papier, & dans un lieu ſec, pour les conſerver au beſoin, & ſans altération, comme il arriveroit, s'ils étoient pris d'humidité.

*Abricots.* (*Glaces d'*) Ecraſez des abricots bien mûrs; jettez-les dans l'eau fraîche, une douzaine pour chopine d'eau; laiſſez infuſer ce mêlange environ deux heures; paſſez au tamis avec expreſſion; mettez ſur cette quantité demi-livre de ſucre; le ſucre étant fondu, mettez le tout dans la ſalbotiere entourée de glace pilée avec du ſel & du ſalpêtre; travaillez ce mêlange avec la houlette juſqu'à ce qu'il prenne en glace, comme pour les canelons d'abricots, & ne laiſſez point de grumeaux; dreſſez enſuite dans des gobelets: la régle générale eſt de mettre aux glaces beaucoup de fruit & de ſucre, parce que la glace, concentrant les ſaveurs, diminue beaucoup de leur force.

*Abricots glacés en fruits.* Pour faire des abricots glacés, on en prend la quantité qu'on juge à propos; mais il faut les choiſir beaux & pas trop mûrs; on les pare légérement; on ôte les noyaux; on les coupe par rouelles, & on les réduit en marmelade à l'ordinaire; & l'on connoît qu'elle eſt cuite à point, lorſque, mettant l'*index* dedans, & l'appuyant au pouce, ils ſe collent: on laiſſe enſuite refroidir cette marmelade; & après, on la fait prendre en glace à la ſalbotiere; lorſqu'elle eſt priſe, on la met dans des moules à abricots, qu'on couvre de papiers, & qu'on remet à la glace. Lorſqu'il eſt queſtion de ſervir, on les peint avec la gomme-gutte & un peu de cochenille, pour leur donner la couleur du fruit.

*Abricots grillés en compôte.* Prenez des abricots telle quantité que vous jugerez à propos, & les faites griller ſur un feu ardent, de tous côtés; ôtez légérement la peau, & les mettez ſur un plat d'argent, ou dans une poële à confitures; mettez-y, ſelon la

quantité, une bonne poignée ou deux de ſucre en poudre fine, avec demi-verre d'eau, plus ou moins; remuez-les bien, & leur laiſſez faire quelques bouillons, pour bien fondre le ſucre; retirez enſuite, & laiſſez refroidir: ſervez avec un peu de jus de citron ou d'orange.

*Abricots jaunes.* (*Compôte d'*) Prenez une douzaine d'abricots, plus ou moins; on peut les peler ou les laiſſer avec leur peau; mais on ôte le noyau; on les fait blanchir enſuite à l'eau bouillante; & lorſqu'ils montent, on les tire & on les paſſe à l'eau fraîche; étant égouttés, on leur fait faire quelques bouillons au petit ſucre clarifié, & on les remue doucement, pour faire venir l'ecume qu'on leve avec du papier; étant bien écumés, on les dreſſe dans le compôtier; & ſi le ſyrop n'a pas une conſiſtance ſuffiſante, on le remet cuire encore un peu, & on le verſe ſur le fruit pour ſervir. Les abricots pelés rendent la compôte plus belle; mais elle a moins de goût que lorſque la peau y eſt; on ſent plus le fruit, & la compôte en eſt plus agréable.

*Abricots jaunes confits au liquide.* Choiſiſſez-les beaux & preſque mûrs; ôtez les noyaux; peſez votre fruit, pour y mettre pareille quantité de ſucre; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets, & les paſſez auſſi tôt à l'eau fraîche; faites-les égoutter enſuite ſur le tamis; faites clarifier votre ſucre dans la poële, & le faites cuire enſuite à la grande plume; à ce degré de cuiſſon, paſſez-y votre fruit pour lui faire faire quelques bouillons; retirez-les, & le laiſſez repoſer douze heures au moins dans leur ſyrop; ayant pris ſucre, retirez-les, & les laiſſez égoutter; donnez à votre ſucre un dégré de plus de cuiſſon, qu'on appelle *au petit boulet;* ce qui ſe connoît lorſqu'on trempe ſon doigt dans l'eau fraîche & enſuite dans le ſucre, & qu'en le remettant à l'eau fraîche, il ſe roule en pâte; mettez-y alors vos abricots ſans bouillir; laiſſez-les en cet état encore douze heures; finiſſez-les, en leur faiſant faire encore cinq à ſix

bouillons, & les laiſſez refroidir à moitié pour les mettre dans les pots.

*Abricots jaunes confits au ſec.* Prenez-les preſque mûrs ; on peut les peler ou leur laiſſer leur peau ; mais ſi l'on prend ce premier parti, à meſure qu'on les aura pelés & qu'on aura ôté les noyaux, il faut les mettre à l'eau fraîche; on les confit enſuite comme les précédens; & quand ils ſont refroidis, on les met égoutter ſur des clayons; égouttés, on les met ſur des feuilles d'office; on les ſaupoudre de ſucre fin en poudre avec un tamis; on les fait ſécher à l'étuve; quand ils ſont ſecs d'un côté, on les repoudre de même de l'autre côté, & on les fait ſécher de nouveau; enfin on les met dans des boëtes avec du papier blanc, & du papier entre chaque abricot : on place ces boëtes en lieu ſec ; & ſi l'humidité les altere, il faut changer de papier, les ſaupoudrer de ſucre nouveau, & les remettre à l'étuve.

On peut encore, ſans autre préparation, prendre des abricots confits au liquide, les faire égoutter, & les finir comme ci-deſſus; cela peut ſe faire en tout temps, & n'en eſt que plus prompt au beſoin.

Il y a une troiſieme maniere : c'eſt de les prendre preſque mûrs, de les faire blanchir; le noyau ôté; caſſer le noyau, mettre l'amande dans l'abricot; les faire cuire dans le ſucre à la grande plume, les y laiſſant repoſer juſqu'au lendemain; enſuite les faire égoutter, les arranger ſur des feuilles, les faire ſécher à l'étuve, & les mettre enfin en boëtes, comme ci-deſſus. Il faut demi-livre de ſucre pour livre de fruit, non compris celui dont on les ſaupoudre.

*Abricots jaunes.* (*Marmelade d'*) Choiſiſſez-les bien mûrs; parez-les légérement, & leur ôtez les noyaux; faites-les deſſécher ſur le feu, & peſez livre de ſucre pour livre de fruit; faites cuire le ſucre au perlé, & mettez-y vos abricots; faites cuire à grand feu; mais remuez bien, pour que le fruit

s'écrase & ne s'attache pas; retirez ensuite; laissez reposer, & mettez la marmelade à demi-chaude dans les pots.

*Abricots mûrs confits.* Pelés ou non pelés, mettez-les dans le sucre à cassé avec fort peu d'eau, sans les faire bouillir auparavant; le sucre les saisissant, empêche qu'en cuisant ils ne se déparent; & on les retire, après la cuisson, plus entiers en quelque sorte qu'on ne les y a mis : on peut y mettre les noyaux; mais dans ce cas, il faut avoir soin de les confire à part dans un peu de sucre; autrement ils feroient ce qu'on appelle, en termes d'art, *chancir* ou *moisir la confiture.*

On les confit encore de cette autre maniere; on les pele; & au lieu de les mettre dans l'eau, on les saupoudre de sucre fin, & on les laisse en cet état un jour ou deux, pour laisser au sucre le tems de se fondre & de pénétrer le fruit; on les met ensuite à la poële pour leur faire faire un bouillon, & on les laisse reposer deux autres jours dans leur syrop; après quoi on acheve de les cuire; on les tire enfin, & on les range dans leur pot; & ayant fait recuire le sýrop, on le verse par-dessus. Ce procédé long & par conséquent embarrassant, ne fait pas meilleur effet que le précédent; ainsi le premier doit incontestablement avoir la préférence.

*Abricots ni trop mûrs ni trop verds confits.* Quand on les veut entiers, on leur fait une légere entaille au sommet, & l'on presse le noyau par le bout opposé avec la pointe d'un couteau; si l'on a par supposition quatre livres de fruits, on les jette à l'eau bouillante pour les faire blanchir, en prenant garde qu'ils ne s'ouvrent dans l'eau; on les en retire proprement avec l'écumoire, & on les fait égoutter sur le tamis ou sur des clayons; il faut avoir autant pesant de sucre clarifié que de fruit, & faire cuire ce sucre à la plume : quand il est à ce degré, on y passe le fruit un à un, & on lui fait prendre seulement deux ou trois bouillons; on le retire ensuite de dessus le feu pour le laisser refroidir, & lui laisser

jetter ſon humidité & ſon eau, & qu'il prenne ſucre.

Il faut égoutter le ſucre & le faire rebouillir avec le fruit, & quand il a fait ſept à huit bouillons, le laiſſer repoſer quelques heures, ou même du ſoir au lendemain; enſuite on le remet ſur le feu pour achever le ſyrop, & on garde le fruit au liquide dans des pots, le ſyrop par-deſſus.

*Abricots.* (*Pâte d'*) Mettez dans une ſerviette la quantité d'abricots que vous voudrez employer; jettez deſſus une poignée de ſel pilé avec de l'eau & du vinaigre, & les remuez dans cette ſerviette; quand la bourre ou premiere peau en ſera ôtée, mettez-les à l'eau fraîche pour les rafraîchir & achever de les dépouiller; s'il leur reſte quelque choſe, faites-les cuire enſuite à feu vif juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets; paſſez ce fruit au tamis en le preſſant; prenez du ſucre à caſſé, & incorporez-y votre marmelade; mêlez bien le tout, & le faites ſeulement frémir; dreſſez enſuite votre pâte ſur des ardoiſes ou des feuilles de fer-blanc, & la faites ſécher d'un & d'autre côté à l'étuve, avec un bon feu; ajuſtez-la avec vos moules aux formes que vous lui voulez donner; & mettez-la enfin dans des boëtes garnies de papier blanc : il faut, pour cette pâte, quantité égale de ſucre & de fruit.

On la fait encore de la maniere ſuivante : deſſéchez à la poële, à petit feu, la quantité de fruit que vous jugerez à propos; délayez-les dans du ſucre cuit à la grande plume, en remuant fort avec la ſpatule; quand ce mêlange aura le degré de conſiſtance & de cuiſſon néceſſaire, mettez dans les moules, & faites ſécher à l'étuve : il ſuffit de demi-livre de ſucre pour livre de fruit, dans ce procédé.

*Abricots.* (*Ratafia d'*) Coupez des abricots par rouelles minces ou en petit dés, & les laiſſez infuſer dans l'eau-de-vie pendant deux ou trois jours; paſſez enſuite cette infuſion à la chauſſe; mettez-y un gros de canelle, autant de coriandre, quelques cloux

de girofle, & un quarteron de ſucre pour pinte d'eau-de-vie; mettez votre ratafia en bouteilles, & le bouchez bien; ſi, au bout de quelque tems, votre ratafia ſe trouvoit un peu trop ſec, mettez-y un peu de ſucre pour le rendre plus moëlleux.

On en fait encore d'une autre maniere: on prend des abricots bien mûrs qu'on coupe par morceaux; on caſſe les noyaux, on pele les amandes, on les coupe auſſi; on fait bouillir le tout avec du vin blanc; on tire le jus au clair, & on met pinte d'eau-de-vie pour pinte de jus; ſur chaque peinte, un quarteron de ſucre avec de la canelle, cloux de girofle & macis, & les noyaux d'abricots; on laiſſe infuſer ce mêlange pendant huit à dix jours; alors il faut le paſſer à la chauſſe; & on le met en bouteilles, qu'il faut boucher avec ſoin pour s'en ſervir au beſoin.

*Abricots ſéchés au four.* Ceux qui ne peuvent faire la dépenſe de confire ce fruit au ſucre, ou ceux qui aiment les choſes de ménage, peuvent garder des abricots apprêtés comme ci-après.

Prenez des abricots mûrs; ôtez leur les noyaux par une entaille à l'un des bouts, & en les pouſſant par l'autre; applatiſſez-les ſans les ouvrir, & les mettez au four après que le pain en eſt tiré, ou chauffé au degré équivalent; les bien arranger ſur des clayons; ils ſe macerent & ſe pénetrent; ſi une ſeule fois ne ſuffit pas, on les y remet une ſeconde.

On peut encore les ſécher de la maniere ſuivante, qui les rends plus délicats que ceux ci-deſſus: à la place du noyau, mettez, dans vos abricots ajuſtés comme ci-devant, du ſucre gros comme une féve; rempliſſez-en une terrine; faites à cette terrine un couvercle de pâte, & mettez-les au four chaud, comme il a été dit précédemment; laiſſez-les au four juſqu'à ce qu'il ſoient refroidis; tirez enſuite vos abricots, & les rangez ſur des ardoiſes pour les faire ſécher à loiſir, ſoit au four, ſoit à l'étuve; & lorſqu'ils ſont ſecs, poudrez-les de ſucre fin avant qu'ils

ſoient refroidis ; mettez-les en lieu ſec dans des boëtes garnies de papier. Dans les pays chauds, comme le Languedoc & la Provence, la chaleur du ſoleil ſuffit pour ſécher les fruits ; mais il faut ſe conduire ſelon le climat, & ſuppléer, dans les pays plus froids, par l'art, à ce que la nature leur refuſe

*Abricots. (Syrop d')* Prenez des abricots bien mûrs ; mettez un clayon ſur une grande terrine ; pelez vos abricots ; fendez-les par moitié, & les rangez ſur le clayon ; couvrez-les de ſucre en poudre ; remettez de nouveaux abricots, & ſucceſſivement de nouveau ſucre, juſqu'à ce que vous ayez épuiſé votre fruit ; mettez le tout en lieu frais digérer l'eſpace de douze à quinze heures ; faites chauffer enſuite un peu d'eau, & y mettez vos abricots ; verſez le tout ſur un linge blanc pour paſſer l'eau, & ce dont elle ſe ſera chargée, ſans preſſer les abricots que très-légérement ; mettez avec cette eau ce qui aura tombé dans la terrine pendant que les abricots ſe ſont macérés ſur le clayon ; faites bouillir le tout juſqu'à ce que le ſyrop ſoit à perlé ; cela fait, mettez-le en bouteilles.

Ce ſyrop étant ſujet à graiſſer, il faut n'en faire que ce qu'on en peut conſommer en peu de tems ; la doſe du ſucre eſt d'une livre pour demi-livre de fruit.

On fait encore ce ſyrop de la maniere ſuivante : on fait bouillir à feu vif deux douzaines d'abricots bien beaux & bien mûrs, dans trois chopines d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en marmelade ; on met cette marmelade dans un tamis, qu'on place ſur un vaſe pour recevoir ce qui en diſtillera ; lorſqu'il ne paſſe plus rien, on paſſe ce jus à clair à la chauſſe ; & ſur une livre de ce jus, on met demi-livre de ſucre clarifié, & ainſi de deux ou de quatre à proportion ; faites bouillir le jus & le ſucre juſqu'à perlé, en bonne conſiſtance de ſyrop, & mettez-le à demi-froid dans les bouteilles. Comme ce ſyrop ne ſe conſerve pas plus long-tems que le pré-

cédent, on peut, hors de la saison des abricots, & en tout tems, en faire avec la marmelade d'abricots, & pour chopine de jus on met deux livres de sucre : la façon de le faire & de le cuire est au surplus la même que dans les procédés ci-dessus.

*Abricots tapés.* Prenez-en la quantité que vous jugerez à propos ; mais choisissez-les beaux & presque mûrs ; ôtez-leur le noyau, comme on l'a dit ci-dessus ; cassez le noyau & prenez l'amande ; pelez-la & la mettez à part ; faites blanchir le fruit jusqu'à ce qu'il céde à l'impression du doigt, & le passez à l'eau fraîche : pour livre de fruit faites cuire demi-livre de sucre au petit lissé ; faites-y faire au fruit deux bouillons couverts ; écumez, & tirez vos abricots dans un vase à part jusqu'au lendemain ; faites cuire le syrop à la grande plume ; mettez-y l'abricot & les amandes ; faites-leur prendre un bouillon dans ce sucre ; retirez-les ensuite avec les amandes dans la terrine pour les faire égoutter ; remettez chaque amande dans son abricot, & arrangez-les sur des grilles pour les faire sécher à l'étuve ; étant secs d'un côté, faites-les sécher de l'autre ; ils s'applatiront assez d'eux-mêmes sans les taper ; étant secs, mettez-les dans des boëtes garnies de papier, à l'abri de toute humidité.

*Abricots verds à l'eau-de-vie.* Ce fruit est le premier qu'on confise. Il faut prendre ces abricots avant que le bois du noyau commence à durcir ; on le met à l'eau fraîche, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de bon tartre pour les débeurrer ; on ôte le duvet dont ils sont couverts ; enfin il faut les bien essuyer un à un, & les confire comme au liquide, mettant livre de sucre pour livre de fruit ; pour cet effet, on les met au sucre clarifié ; on leur fait prendre sept à huit bouillons couverts ; on les écume bien, & on les met dans une terrine, jusqu'au lendemain ; après avoir fait faire quelques bouillons au syrop, on le jette sur le fruit ; on les laisse en cet état pendant deux jours ; le troisieme, on tire le friut

fruit pour l'égoutter, & on le fait rebouillir encore cinq à six bouillons; ensuite on y met le fruit, & on lui fait faire quelques bouillons; on l'écume; on le retire & on le laisse refroidir : quand il est froid, on le met en bouteilles, avec autant d'eau-de-vie que de syrop. On en peut tirer au sec; on s'en peut servir pour faire des compôtes.

*Abricots verds au candi.* Confits comme dessus, & séchés à l'étuve; mettez-les dans des moules à candi; versez dessus du sucre cuit à soufflé, à moitié froid; mettez-les à l'étuve, que vous entretiendrez dans une chaleur modérée. Le candi sera fait, lorsque le sucre forme le diamant.

*Abricots verds au caramel.* Prenez des abricots confits & à l'eau-de-vie, comme ci-dessus; faites-les bien égoutter de leur syrop, & les faites sécher à l'étuve; passez-les dans de petites brochettes, pour les tremper dans le sucre cuit au caramel; dressez-les sur un clayon en l'air, en passant la brochette dans les mailles : quand ils seront secs, dressez-les sur une porcelaine. On peut encore les servir sur une assiette ou compôtier : quand ils sont secs & égouttés, faire couler dessus du sucre bien chaud cuit au caramel en filigrane, au moyen d'un entonnoir, où l'on met une cheville, pour que le sucre ne coule que de la grosseur qu'on veut.

*Abricots verds au liquide.* Nettoyez-les de leur bourre, comme on l'a dit ci-dessus pour les abricots verds à l'eau-de-vie : quand ils auront été blanchis & reverdis, passez-les par deux fois à l'eau fraîche, & les égouttez bien sur le tamis; ayez dans une poële à confiture du sucre clarifié; coulez vos abricots dans le sucre, & leur donnez seulement un bouillon; ôtez-les de dessus le fourneau pour écumer; mettez le tout dans une terrine où votre fruit baigne dans le sucre, qui n'ait qu'un leger degré de cuisson, pour que le fruit s'en pénetre mieux; laissez-les infuser de cette maniere l'espace de douze à quinze heures, plus ou moins; tirez votre fruit; faites-le égoutter, & faites recuire le sucre; versez-le sur le

fruit. En continuant ce procédé pendant quelques jours, & en augmentant la dose du sucre clarifié à mesure que l'abricot en prend : après trois ou quatre opérations de cette nature, votre fruit étant bien nourri, faites cuire votre sucre pour finir, jusqu'au grand perlé; coulez-y votre fruit, & lui faites prendre, à ce degré de cuisson, cinq ou six bouillons couverts; retirez de dessus le feu; écumez bien; & lorsque la confiture sera à moitié froide, mettez-la dans des pots. Cette confiture doit se manger de bonne heure, parce qu'elle est sujette à s'engraisser.

*Abricots verds au sec.* Prenez de ces abricots confits au liquide, comme on l'a dit ci-dessus; faites-les refroidir, & les mettez égoutter sur une passoire; dressez-les ensuite sur des ardoises ou des feuilles de fer-blanc, ou des planches propres & qui n'aient aucune odeur, & les mettez à l'étuve à une chaleur modérée; laissez-les sécher douze heures d'un côté, & les retournez pour les faire sécher autant de l'autre; s'ils ne sont pas suffisamment secs, il faut les remettre à l'étuve, & les tourner & retourner jusqu'à ce qu'ils le soient : on le met ensuite dans des boëtes garnies de papier blanc. Ce fruit se conserve très-bien au sec; mais comme au liquide il est fort sujet à s'engraisser, & de bonne heure; si l'on veut le garder, il faut se hâter de le mettre au sec, à moins qu'on ne se propose de le consommer promptement.

*Abricots verds blanchis & lessivés.* Faites une lessive avec de la cendre de bois neuf passée au tamis, ou, au défaut, de bonne cendre, avec une livre de gravelée; faites bouillir cette lessive jusqu'à ce que votre cendre soit molle au toucher, & grasse; jettez-y vos abricots, & les remuez bien avec l'écumoire, pour que la cendre ne reste pas au fond : quand vous verrez la bourre se détacher, retirez vos abricots; essuyez-les un à un, les jettant à mesure dans l'eau fraîche; lorsqu'ils seront bien nets, piquez-les avec une épingle en différens endroits; mettez-

les dans une eau qui frémiſſe, où vous aurez mis une pincée de ſel & un verre de vinaigre, pour les faire reverdir ; & lorſque vous leur aurez fait perdre un peu de leur âcreté, en les faiſant dégorger à l'eau tiede, vous les remettrez à l'eau fraîche, où vous les laiſſerez quelque tems ; enſuite vous les confirez, comme il eſt dit de ceux au liquide.

Obſervez que ſi ces ſortes de confitures ſont longues à faire, c'eſt qu'il faut ménager le fruit qu'on veut conſerver entier ; car s'il étoit pouſſé comme le ſucre, le fruit ſe dépeceroit, & ne feroit plus qu'une marmelade.

Obſervez encore que tout fruit confit au liquide veut baigner dans le ſyrop, ſans quoi celui qui eſt au-deſſus peut ſe gâter. C'eſt pour cette raiſon qu'on fait un rond de papier pour couvrir le fruit, & qui le touche pour qu'il baigne dans ſon ſyrop.

*Abricots verds en compôte.* Prenez un litron, plus ou moins, d'abricots verds ; leſſivez-les & les faites reverdir, comme il a été dit à l'article précédent ; faites-les blanchir enſuite à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ; ce que vous connoîtrez lorſque l'épingle, dont vous les piquerez, y entrera facilement. Pour un litron de fruit, prenez environ une chopine de ſucre clarifié : après avoir fait égoutter vos abricots, faites bouillir votre ſucre ; jettez-y le fruit ; faites-lui prendre vingt à trente bouillons ; quand vous verrez qu'il verdira, preſſez-le encore de quelques bouillons ; retirez-le enſuite ; écumez ; laiſſez refroidir ; & dreſſez, pour ſervir au beſoin.

On peut faire de même une compôte avec des abricots verds confits au liquide, dont on prend la quantité qu'on veut, avec ſuffiſamment de leur ſyrop pour cette quantité : on met ce ſyrop dans une poële à confiture, avec un peu d'eau pour le décuire ; & on jette ce ſyrop renouvellé ſur le fruit, pour le ſervir froid ou chaud, ſelon qu'on le juge à propos.

Au défaut d'abricots verds, en leur ſaiſon, ou

d'abricots confits au liquide, qui ne peuvent se garder long-tems par les raisons qu'on en a dites ci-dessus; on fait un syrop de la consistance des précédens, soit avec du syrop d'abricots confits, ou simplement avec eau & sucre, & on ne laisse pas de faire de même une compôte dans toutes les saisons.

*Abricots verds.* (*Marmelade d'*) Lessivez, débourrez & blanchissez vos abricots, comme il a été dit ci-dessus; & après les avoir rafraîchis à l'eau froide, essuyez, & les faites bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets; faites-les égoutter ensuite, & les passez avec expression au tamis; faites dessécher ce qui sera passé sur le feu, en les travaillant dans la poële avec la spatule, jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'humidité, & qu'il commence à s'attacher à la poële; faites cuire autant de sucre à cassé que vous avez pesant de fruit; délayez-y bien votre pâte; faites-la seulement frémir & point bouillir; empotez-la, ou la tirez au sec, pour vous en servir au besoin.

*Abricots verds pelés.* Tournez des abricots verds proprement; & à mesure qu'ils sont pelés, jettez-les à l'eau fraîche; faites bouillir d'autre eau, & les y jettez: quand vous les verrez monter, retirez-les du feu, & les laissez refroidir; vous les remettrez une seconde fois sur le feu pour les faire reverdir, & les y tiendrez jusqu'à ce qu'en les piquant, ils quittent l'épingle: quand ils seront à ce point de cuisson, vous les confirez comme les abricots verds, tant au liquide qu'au sec.

OBSERVATION MÉDICINALE.

Les abricots verds sont irritans & resserrent le ventre, principalement ceux qui sont apprêtés à l'eau-de-vie: ils ne conviennent qu'aux personnes dont l'estomac est foible & trop lâche, pourvu toutefois qu'elles n'aient pas une très-grande sensibilité, comme elle se trouve dans celles qui ont le genre nerveux attaqué & facile à irriter.

Les abricots mûrs sont adoucissans, nourrissans,

un peu rafraîchiſſans & relâchans. Le plus ſouvent il n'y a qu'une moitié de ce fruit qui ſoit mûre; ainſi les perſonnes délicates ne mangeront que cette moitié ſans la peau : elles préféreront l'abricot de plein-vent, qui eſt le plus ſucculent : celui d'eſpalier eſt ſujet à être ſec ou cotonneux.

L'abricot mûr cuit ſe donne, avec raiſon, aux perſonnes convaleſcentes & délicates, & parce que ce fruit a moins d'acide que la plûpart des autres fruits, & parce qu'étant cuit, il acquiert un goût & un parfum relevés, qui plaiſent aſſez généralement.

ACHE. Cette plante eſt le perſil de Macédoine; ſon odeur & ſon goût ſont aromatiques; elle ſe confit de la maniere ſuivante.

Prenez les feuilles les plus vertes; faites-leur faire quelques bouillons pour en diminuer l'âcreté; égouttez-les bien, & les pilez dans un mortier : cela fait, paſſez-les au tamis avec expreſſion; faites cuire enſuite du ſucre à la petite plume, & jettez-y ce que vous avez tiré, par expreſſion, des feuilles d'ache; mêlez bien le tout, & le travaillez avec la ſpatule, comme nous l'avons dit pour la conſerve d'abricots; & dès qu'il ſe forme des cryſtaux par-deſſus, mettez votre conſerve dans les moules.

### Observation médecinale.

Cette conſerve eſt inciſive, ſtomachique, legérement échauffante & apéritive : elle convient aux perſonnes dont l'eſtomac eſt foible, qui ont des glaires, des vents, qui ſont ſujettes à la fiévre, & aux jeunes filles dans les pâles couleurs.

AGNEAU. Cet animal eſt trop connu pour le décrire. Voici ce qu'on ſert de cet animal; la tête, la poitrine, les pieds, le quartier; & ce qu'on appelle *iſſues*, qui ſont la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds.

*Agneau.* (*Iſſues d'*) Coupées par morceaux, blanchies un moment à l'eau bouillante, on les fait cuire à petit feu dans du bouillon, avec un peu de beurre, ſel & poivre. La ſauce ſe fait avec trois jaunes

d'œufs délayés avec un peu de lait; lorſque la ſauce a été liée ſur le feu, on y met un peu de verjus. On dreſſe la tête, la cervelle découverte, le reſte de l'iſſue autour, & la ſauce ſur le tout.

Les *ris d'agneau* ſe ſervent comme ceux de veau, (voyez *Veau*;) la langue & la queue, comme celles de mouton. (Voyez *Mouton.*)

*Agneau.* (*Pieds d'*) Echaudés & cuits juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets, on en ôte l'os du milieu; on met à ſa place une farce faite de rouelle de veau, petit lard, moëlle de bœuf, ſel & poivre. On les trempe enſuite dans des œufs battus; on les pane, on les frit, & on les ſert garnis de perſil frit.

*Agneau.* (*Poitrine frite d'*) On la coupe par morceaux qu'on fait tremper dans parties égales de vinaigre & de verjus, avec ſel, poivre, girofle, ciboule & laurier, pendant quatre heures. On trempe ces morceaux dans une pâte fine & claire de farine, vin blanc & jaunes d'œufs; puis on la frit à la poële avec le beurre ou le ſain-doux.

*Agneau.* (*Quartiers d'*) Celui de devant eſt plus délicat que celui de derriere; l'un & l'autre ſe ſervent rôtis. On les ſert auſſi en fricandeau glacé, en fricandeau avec un ragoût d'épinars. On les déguiſe, après avoir été ſervis, en *rôt*, en *filets*, en *blanquette*, en *filets à la béchamel.*

Pour mettre les filets en *blanquette*, on met dans une caſſerole un morceau de beurre, des champignons coupés, un bouquet garni, une pincée de farine mouillée de bouillon. On fait cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. On met enſuite les filets avec trois jaunes d'œufs délayés dans du lait; on fait lier la ſauce ſans qu'elle bouille, & on met un filet de verjus ou vinaigre. *La béchamel* n'eſt autre choſe que de faire réduire de la crême en conſiſtance de ſauce, obſervant de la tourner, pour qu'elle ne ſe mette point en grumeaux, & d'y mettre les filets aſſaiſonnés de bon goût, comme pour la blanquette.

*Agneau* (*Tête d'*), appellée *braiſe blanche.* Prenez

deux têtes avec leurs collets ; ôtez les mâchoires & le museau ; faites les blanchir dans une marmite avec du bouillon, demi-septier de vin blanc, moitié d'un citron coupé par tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grains, si c'est la saison, bouquet de fines herbes, racines. Couvrez-les de bardes de lard ; & après la cuisson, servez avec une sauce piquante.

On peut encore les servir cuites de même avec la sauce à l'Espagnole, la ravigotte, la poivrade, ou avec le bouillon de leur cuisson, dans lequel on aura délayé trois jaunes d'œufs, avec une pincée de persil haché, après avoir lié cette sauce sur le feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'agneau que l'on a tué tandis qu'il tettoit encore, ou depuis un mois jusqu'à deux, car c'est sur-tout à cet âge que l'on prend ceux que vendent les rôtisseurs, & qu'on accommode des diverses manieres indiquées, est relâchante & peu propre à nourrir des gens qui travaillent de corps ; c'est un mucilage qui a à peine pris de la solidité, & qui donne, par la digestion, un suc visqueux. Les estomacs glaireux, pituiteux, foibles, comme sont ceux des personnes qui ont les fibres lâches, & des convalescens, ne digerent pas cet aliment, qui augmente la foiblesse & le relâchement des fibres de l'estomac, diminue ou anéantit l'activité des sucs digestifs déja trop aqueux, & est incapable de donner de la force. Cette chair est humectante, adoucissante, rafraîchissante pour les constitutions fortes, les estomacs chauds, les gens qui ont une bile âcre. On regarde l'*agneau* rôti comme moins aqueux, moins humectant que celui qui est bouilli ; cependant il donne le dévoiement à beaucoup d'enfans, & même de jeunes gens, qui abondent déja en sucs aqueux, tandis que l'agneau bouilli ne le fait pas : ainsi il est mieux de ne le donner d'aucune façon aux enfans, aux convalescens & aux personnes qui ont l'estomac foible & la fibre lâche.

AIGRE *de cédra.* Voyez *Cédra.*

AIL : plante bulbeuſe, uſuelle, chaude, âcre & d'un goût très-fort. Ses feuilles tendres s'emploient quelquefois dans les ragoûts, ainſi que dans les fournitures des ſalades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'ail anime la circulation, augmente la tranſpiration, donne de l'appétit, rend la digeſtion plus prompte : il préſerve des maladies vermineuſes, putrides, ſcorbutiques ; il en diſſipe les legers commencemens ; il eſt apéritif, ſtomachique & cordial : auſſi, quand on le prend en petite quantité, & comme aſſaiſonnement, eſt-il ſalutaire à la plûpart des tempéramens.

AILERONS : ſe mettent en *tourte ;* on les épluche, on coupe le bout. On les arrange ſur une abaiſſe de pâte commune, garnie de lard rapé, avec ſel, poivre, épices & un peu de fines herbes : on les garnit de champignons, morilles, culs d'artichauts recouverts de bandes de lard & tranches de veau. La tourte couverte d'une même abaiſſe que deſſus, frottée d'un jaune d'œuf battu, ſe met au four. Quand elle eſt cuite, on la découvre, on en tire les bardes de lard & le veau ; on la dégraiſſe, & on y met un coulis clair de veau & jambon, pour ſervir. On en fait auſſi des terrines *à la purée verte,* comme celles de tendrons de veau. Voyez les articles aux *Champignons* & *Mouſſerons.*

Les aîlerons cuits à la braiſe & égouttés ſe mettent dans une terrine ; & l'on verſe par-deſſus un ragoût de mouſſerons & champignons. ( Voyez *Ragoût.* ) On en fait encore de terrines aux *marrons* & *navets ,* comme celles de queues de mouton. ( Voyez *Marrons* & *Navets.* )

OBSERVATION MÉDECINALE.

Dans les petits aîlerons, il n'y a preſque pas de chair ; on n'y trouve à manger que de la peau qui eſt difficile à digérer & peu nourriſſante. Les gros aîlerons ont un peu plus d'une chair aſſez délicate, mais le plus ſouvent viſqueuſe, que doi-

vent s'interdire les perſonnes qui ont l'eſtomac foible.

ALBRAN, *ou* HALBRAN : jeune canard privé ou ſauvage, qu'on regarde comme tel juſqu'en Octobre ; après quoi, on l'appelle *canard.* On en fait en ragoût. Bien retrouſſés, on les paſſe à la caſſerole, au beurre ou au lard, avec champignons, truffes & culs d'artichauts. Le lard ou beurre ôté, on les fait cuire dans le bouillon avec fines herbes, ſel & poivre ; ſur la fin de la cuiſſon, on jette un verre de vin qu'on laiſſe bouillir un inſtant : on ajoûte un coulis brun, & l'on ſert.

ALOSE : poiſſon de mer, qui ſouvent remonte dans les rivieres au printems, où, de ſéche & maigre qu'elle étoit, elle devient graſſe, charnue & délicate. On la ſert au *court-bouillon* à ſec, avec ſon écaille, bien aſſaiſonnée de perſil ; en *étuvée ; rôtie,* ſoit ſur le gril ou à la broche.

*Aloſe au court-bouillon.* On la fait cuire dans le vin rouge ou blanc, avec un peu de vinaigre, ſel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, avec du citron vert & beurre bien frais. On la ſert à ſec ſur une ſerviette pour entremets.

Cuite à moitié dans le même court-bouillon, on la fait rôtir ſur le gril & mitonner enſuite dans du beurre roux, aſſaiſonnée avec un filet de vinaigre & perſil verd ; & elle ſe ſert pour entrée.

*Aloſe rôtie :* s'écaille ; on l'inciſe legérement, on la frote de beurre & ſel, & on la fait rôtir à petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit de belle couleur. On peut la ſervir à l'oſeille cuite avec ſel, poivre, bon beurre & un peu de perſil & de cerfeuil. On la ſert auſſi avec un ragoût de champignons, ou avec une ſauce faite avec beurre frais, ciboule, perſil haché ; le tout paſſé à la caſſerole, aſſaiſonné de bon goût. On fait mitonner l'aloſe dans cette ſauce qu'on lie avec le foie délayé, ou bien avec un peu de farine frite, ſi l'on veut ſervir le foie en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aloſe très-fraîche, ferme, ſans être coriace, &

d'un bon goût, est un mets sain & succulent : celle qui n'est pas fraîche, a plus ou moins d'âcreté, est irritante & échauffante. Les personnes très-sensibles, & qui ont des affections de nerfs, des maladies de peau, ne doivent pas manger de cette derniere, non plus que de celle qu'on a salée pour la conserver.

ALOUETTE : oiseau connu d'un goût assez délicat : on le sert en ragoût, en tourte, rôti, en salmi, en caisse, au gratin. ( Voyez *Mauviettes.* )

*Alouette en caisse.* Coupez les aîles & les pates; fendez-les sur le dos, pour tirer tout ce qu'elles ont dans le corps; ôtez de cette vuidange les gésiers; faites une farce du reste avec lard rapé, moëlle de bœuf, foies gras, champignons, fines herbes, sel, poivre & muscade; le tout bien haché, & pilé ensuite au mortier. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs, selon la quantité; farcissez vos alouettes, & les faites cuire à la poële. Lorsqu'elles sont cuites, faites une caisse de papier ou de pâte; couvrez le fond de farce; mettez vos alouettes, que vous recouvrez de farce. Panez-les legérement, & mettez au feu pour leur faire prendre couleur. Servez avec une sauce hachée & jus d'orange pour entrée, ou à sec, pour hors-d'œuvre. On les met aussi en coques, aux œufs & en pâté.

*Alouette en ragoût.* On passe les alouettes vuidées au roux avec un peu de lard & de farine. Ensuite on les met cuire dans le bouillon assaisonné de sel, poivre, paquet de fines herbes, champignons, morilles. Quand elles sont à moitié cuites, on y met un verre de vin blanc, &, lorsqu'elles sont cuites, un peu de jus d'orange avant de servir.

*Alouette en salmi.* Prenez les débris des alouettes rôties, ôtez-en les têtes, gésiers & tout ce qu'elles ont dans le corps; pilez le tout avec les rôties dans un mortier : délayez avec de bon bouillon, passez ce coulis à l'étamine, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, avec un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus; mettez dedans les alouettes entieres, & les

faites chauffer sans bouillir. Servez avec des croûtons frits.

*Alouette en tourte.* On met avec du lard rapé les gésiers, foies & cœurs dans le fond de la tourte, & on met par-dessus les alouettes sans tête ni pieds, passées à la casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons; le tout haché; & l'on fait la tourte à l'ordinaire.

*Alouette pour rôti.* On écorche la tête; on les pique ou on les barde : on les fait rôtir, & on met dessous des rôties pour recevoir ce qui en tombe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'alouette jeune, en chair, & tendre, est un aliment savoureux, sain, assez facile à digérer; & il faut avoir attention, en les mangeant, de ne pas avaler les petits os, qui, en picotant les entrailles, causent des coliques, qu'on attribue mal-à-propos à la qualité de la chair : ces petits os peuvent, en s'arrêtant dans les plis & les courbures des intestins, occasionner encore d'autres maux.

ALOYAU : piéce de bœuf prise le long des vertebres au haut-bout du dos de l'animal.

*Aloyau à la braise.* Prenez l'aloyau où il y aura le plus de filet. Dégraissez-le & le piquez de gros lard. Bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées, avec truffes & champignons. Mettez-le dans une marmite de sa grandeur, dont le fond sera garni de bardes de lard & de tranches de bœuf maigre, épaisses d'un doigt & battues, assaisonnées de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & sel. Ficelez l'aloyau, & mettez le filet en dessous. Garnissez par-dessus comme dessous, & fermez la marmite que vous avez garnie de pâte tout autour. Servez-le après qu'il aura été égoutté, sous un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mousserons, pointes d'asperges & culs d'artichauts; passez au lard fondu & mouillez d'un bon jus, que l'on lie ensuite avec coulis de veau & de jambon.

On le ſert auſſi avec une ſauce faite de jambon haché, ciboules, perſil, truffes, champignons, mouſſerons; paſſez enſemble au lard fondu; mouillez de bon jus, & liez comme ci-deſſus.

On le ſert auſſi avec des ragoûts de chicorée, petits oignons, céleri & concombre.

On accommode les filets d'aloyau rôti aux cardes, au céleri, à la chicorée, aux concombres.

*Aloyau aux cardes.* On fait blanchir des cardons d'Eſpagne avec de l'eau & un peu de vinaigre; on les pare; on les fait cuire dans un blanc bien aſſaiſonné avec de la graiſſe de bœuf & moitié d'un citron en tranches. On les égoutte enſuite. On leur fait faire un bouillon dans une bonne eſſence, & on les ſert avec les filets. La méthode eſt la même pour les filets au céleri & à la chicorée.

*Aloyau rôti.* Il doit être mangé un peu rouge; il n'en eſt que plus tendre & de meilleur goût.

Pour ceux qui l'aiment plus cuit, on le coupe par tranches & l'on fait une ſauce avec un peu d'eau, ſel, poivre, vinaigre & ciboules hachées, ou avec trois ou quatre anchois hachés, avec ſel, poivre, jus de bœuf & quelques capres. On ſert cette ſauce chaude.

On peut encore, ſi l'on ne ſert pas l'aloyau dans ſon jus, enlever le filet, le couper par tranches minces qu'on met dans une caſſerole avec une ſauce de capres, anchois, champignons, pointes d'ail hachés, paſſés au beurre & mouillés de bon coulis. La ſauce dégraiſſée, on l'aſſaiſonne; on met le filet avec le jus de l'aloyau. On fait ſervir chaud ſans bouillir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aloyau eſt une des parties du bœuf les plus ſucculentes, les plus nourriſſantes, quand elle n'eſt pas trop cuite: il ne convient qu'aux bons eſtomacs & aux gens qui ſe portent bien, parce que la chair en eſt ferme & les ſucs un peu âcres.

AMANDE. C'eſt le fruit d'un arbre très-connu dans ce pays-ci. Il y en a de deux ſortes, de douces,

& d'ameres, qu'on ne distingue point à l'extérieur, & qu'on ne connoît qu'au goût. On les emploie en compôtes, en confitures, lorsqu'elles sont vertes; étant séches, en dragées, & d'une infinité de maniere. On en tire de l'huile, & sur-tout des amandes douces. Cette huile est d'un grand usage en Médecine.

*Amandes à l'Angloise. (Grillage d')* Jettez à l'eau bouillante une livre d'amandes douces, pour les dépouiller de leur peau, & passez-les à mesure à l'eau fraîche; faites-les égoutter sur le tamis; quand elles seront séches, jettez-les dans le sucre que vous aurez fait fondre, livre pour livre d'amandes; faites cuire le tout, jusqu'à ce que le sucre commence à roussir, & que vous entendiez pétiller les amandes; tirez-les alors, & les dressez sur un clayon; & à mesure, saupoudrez-les de nompareille par dessus d'un côté; & renversant le clayon sur une assiette, ou autre ustensile, saupoudrez l'autre côté: & avant que le froid ait durci votre sucre, séparez vos amandes, pour que le grillage soit leger. Quand vos amandes seront tout-à-fait refroidies, vous les mettrez à l'étuve pour les affermir, & vous en servir au besoin. Cette assiette de dessert est de toute saison; & l'on a, dans tous les tems, la même facilité pour faire ce grillage.

*Amandes à la Dauphine. (Biscuits d')* Prenez un quarteron d'amandes, moitié douces & moitié ameres: pilez-les avec du sucre, la quantité d'une livre, avec un peu de blanc d'œufs, pour les empêcher de tourner à l'huile; formez-en une pâte maniable, que vous mettrez dans une seringue, pour en faire de petits biscuits sur du papier; faites-les cuire comme des meringues; glacez-les d'une glace blanche, que vous ferez recuire à un feu doux dans le four.

*Amandes à la Portugaise.* Coupez des amandes en filets; après les avoir échaudées & pelées, faites-les bouillir dans le sucre, jusqu'à ce qu'il commence

à se colorer; retournez-les pour leur faire prendre le sucre également; & quand elles en auront pris suffisamment, & qu'elles deviendront luisantes, retirez; dressez sur des clayons; saupoudrez de nompareille blanche des deux côtés.

*Amandes à la praliné.* Prenez deux livres d'amandes douces bien triées; essuyez-les avec un linge doux & propre; mettez, d'autre côté, dans une poële cinq quarterons ou une livre & demie de sucre que vous ferez cuire à la grande plume; jettez-y les amandes, & les remuez bien avec la spatule, pour qu'elles ne s'attachent point à la poële, & qu'elles prennent sucre de toute part; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent; & quand le sucre commencera à roussir, menez-les doucement, pour fondre les égrenilles; de sorte que tout le sucre s'attache sans qu'il en reste rien, s'il se peut; tirez-les ensuite, & les couvrez pour les faire ressuyer; laissez-les refroidir; mettez-les dans les boëtes. C'est ce qu'on appelle *pralines grises.*

Si vous voulez les faire rouges, retirez-les dès qu'elles auront pris sucre; remuez-les dans un crible; faites tomber les égrenilles dans la poële; ajoûtez-y un quarteron de sucre & un peu d'eau, pour recuire le tout à caffé; mettez-y ensuite un peu d'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre un peu d'alun & de crême de tartre avec de la cochenille; ce qu'il faudra pour faire une belle couleur : ce mêlange étant cuit à caffé, ôtez votre poëlon; jettez-y vos amandes; remuez jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur, & que vos pralines soient seches.

Si vous les voulez blanches, il faudra échauder vos amandes & les peler; les jetter ensuite dans le sucre à caffé; faites-leur prendre quelques bouillons dans ce sucre, & le reste comme on l'a dit ci-dessus.

*Amandes à la Princesse.* (*Grillage d'*) Prenez des amandes; échaudez & les pelez; étant égouttées, coupez-les en quatre, mêlées de pistaches; faites

cuire au ſucre, comme les amandes à la praline, ſans que le ſucre vienne au caramel, les amandes reſtant blanches.

*Amandes à la Reine.* Comme les précédentes; mais reſtant entieres & ſans piſtaches.

*Amandes à l'Arlequine.* Echaudez, pelez; faites rafraîchir à l'eau; eſſuyez, & faites cuire comme celles à la praline griſe; ſaupoudrez de nompareille mêlée; ajoûtez-y de l'anis & des zeſtes de citron; hachez bien; mêlez; étendez-les enſuite ſur une feuille frotée d'huile.

*Amandes à la Siamoiſe.* Faites rouſſir des amandes au four; faites cuire du ſucre à perlé, & y mettez vos amandes; remuez-les bien dans la poële, après que vous l'aurez retirée du feu; tirez-les enſuite, & les dreſſez ſur une grille que vous mettrez à l'étuve : on peut les ſervir de cette façon; ou on peut, en les tirant de la poële une à une, les jetter dans le ſucre en poudre, où il faut les bien retourner pour qu'elles prennent le ſucre de tout côté; & alors on les dreſſe ſur du papier blanc, & on les fait ſécher à l'étuve.

*Amandes ameres en biſcuits.* Prenez d'amandes ameres & d'amandes douces, parties égales, environ un quarteron de deux eſpeces; échaudez & mettez à l'eau fraîche; pilez-les enſuite dans un mortier ſans eau; battez quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine; mettez-y vos amandes, & mêlez bien le tout; mettez-y cinq quarterons de ſucre en poudre; travaillez le tout avec la gâche; dreſſez ſur du papier blanc avec deux couteaux, étendant la pâte avec l'un, & formant le biſcuit avec l'autre, de la groſſeur du doigt; mettez au four à une chaleur modérée, au commencement, & plus vive lorſque vos biſcuits ſeront levés : quand ils auront pris belle couleur & qu'ils ſeront cuits, tirez & laiſſez refroidir dans le papier; après quoi ôtez le papier, & les mettez ſécher à l'étuve.

*Amandes.* (*Beurre d'*) Pilez trois douzaines d'amandes douces après les avoir échaudées, pelées &

rafraîchies; mettez-y ensuite une bonne demi-livre de beurre fin, & une livre au moins de sucre en poudre, avec un peu d'eau de fleurs d'orange; mêlez bien le tout ensemble : quand il sera suffisamment incorporé, passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous, & servez-le sur une assiette.

*Amandes. (Conserve d')* Pilez un quarteron d'amandes douces, après les avoir échaudées, pelées & rafraichies; arrosez-les, en les pilant, de jus de citron; pour ce quarteron, faites cuire une livre de sucre à la grande plume, que vous retirez; & lorsqu'il commence à blanchir, mettez vos amandes dedans; mêlez bien le tout; & lorsqu'il commencera à prendre, versez dans des moules.

*Amandes. (Crême d')* Prenez un quarteron de poids d'amandes douces; échaudez-les bien, & les pilez dans un mortier, en les arrosant d'un peu d'eau pour leur conserver leur blancheur; pilez avec ces amandes écorce de citron confit, & un peu d'écorce de citron verd; ajoûtez-y un peu de farine, trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec du sucre en poudre, la quantité convenable, & du lait, que vous versez peu-à-peu, environ une chopine; le tout étant bien mêlé, passez-le à l'étamine deux ou trois fois, & ajoûtez-y quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges; faites cuire au bain-marie, comme toute autre crême; étant cuite, servez froide pour entremets. Si vous la voulez servir chaude, vous pouvez faire dessus une glace blanche, & la mettre au four pour sécher cette glace. On peut encore, après avoir dressé cette crême sur une porcelaine pour la servir froide, lui faire un cercle de caramel, & même mettre par-dessus une grille qu'on dressera sur le cul d'une assiette, ayant soin de la froter legérement d'huile, pour qu'elle ne s'y attache pas.

*Amandes. (Autre crême d')* Vos amandes étant pilées avec de l'eau, passez-les à l'étamine pour faire le lait d'amandes; votre lait étant fait, formez votre crême avec un peu de farine, du sucre & de l'eau de fleurs d'oranges, sans œufs & sans lait, peu de

sel

ſel & beaucoup de ſucre. Votre crême étant cuite, ſervez pour collation aux jours de jeûne.

Cette crême ſert encore à faire des tourtes, qu'on garnit de biſcuits de Savoye, meringues & autres ingrédiens de la même eſpece. L'abbaiſſe doit être de feuilletage; mais beaucoup mieux de pâte croquante.

*Amandes de Languedoc frites.* Echaudez & pelez les amandes; mettez-les à l'eau fraîche à meſure, & les faites enſuite égoutter ſur le tamis; mettez-les dans un baſſin avec beaucoup de ſucre en poudre; faites chauffer enſuite de l'huile dans un poëlon, & y faites frire vos amandes, juſqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée; tirez-les avec une écumoire & les ſervez. On appelle ces amandes à demi-apprêtées: *Pralines dorées.*

*Amandes douces en biſcuits.* Pilez un quarteron d'amandes douces; échaudées pelées, rafraîchies & égoutées, comme il a été dit ci-deſſus; lorſqu'elles ſeront bien pilées, en les arroſant d'un peu de blanc d'œufs, mettez-les dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un bon quarteron de ſucre en poudre très-fine; travaillez ce mêlange avec la gâche; ajoûtez-y quatre blancs d'œufs frais bien fouettés, & une cuillerée de farine; mêlez bien le tout; formez des moules de papier blanc, ſelon la grandeur & la forme que vous voudrez donner à vos biſcuits; dreſſez vos biſcuits & les formez, comme il a été dit à l'article des *Biſcuits d'amandes amères;* glacez le deſſus avec du ſucre en poudre très-fine, en y mêlant un quart de farine, qui ſert à eſſuyer l'humidité des amandes; faites cuire au four à une chaleur douce; quand ils ſeront bien levés & de belle couleur; tirez-les & les ôtez auſſitôt de leurs moules.

*Amandes en maſſe-pains à la dauphine.* Faites une pâte comme celle de l'article ci-après, & la roulez en joyaux; trempez-la dans le blanc d'œuf; roulez-la enſuite dans le ſucre dreſſez ſur le papier; mettez au milieu un grain de verjus confit dans un

peu de la même pâte, pour former un bouton ou petit dôme; & faites cuire au four à une chaleur douce.

*Amandes en massepains communs*. Prenez d'amandes douces la quantité qu'il vous faudra pour celle que vous voulez faire de massepains; échaudez, pelez, rafraîchissez & égouttez, comme il a été dit ci-dessus; pilez-les bien dans un mortier de marbre, en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent point à l'huile : si vous en prenez deux livres; faites clarifier une livre de sucre, & le faites cuire à la plume; jettez-y les amandes, & les travaillez avec la spatule, observant que rien ne s'attache à la poële; en touchant votre pâte du revers de la main, vous jugerez qu'elle est à son point, si rien ne s'y attache; alors poudrez une planche de sucre fin, & mettez-y votre pâte que vous poudrez de sucre par-dessus; laissez-la quelque tems en cet état pour se reposer & refroidir; quand vous voudrez former vos massepains; formez-en des abaisses de grosseur raisonnable, que vous découperez avec différens moules à massepains, les faisant tomber avec le bout du doigt sur une feuille de papier sur laquelle vous les ferez cuire : on ne leur donne feu que d'un côté, & on les glace de l'autre; on leur peut donner autant de noms particuliers que de figures différentes, quoiqu'ils ne diffèrent que par la forme, étant faits de la même pâte.

*Amandes en massepains d'après le Palais Royal*. Mettez à l'eau fraîche pendant trois jours de suite, & changeant d'eau, chaque jour des amandes échaudées & pelées; pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, en les arrosant d'un peu d'eau, & d'eau de fleur d'orange; prenez deux livres, plus ou moins de ce mêlange, & faites cuire du sucre à la plume, demi-livre pour livre d'amandes; mettez-y vos amandes pilées, & les y faites dessécher à petit feu, jusqu'à ceque cette pâte quitte la poële; retirez-la & la faites refroidir sur le tour; tournez-la en anneau; prenez deux blancs d'œufs, une once de

ſucre en poudre, un peu d'eau de fleur d'orange; battez le tout enſemble; mettez vos anneaux dedans & les retournez; faites égoutter ſur le bord du plat & roulez-les ſur du ſucre fin en poudre; dreſſez ſur un plat, ou les rangez ſur une feuille de papier, & les faites cuire à petit feu; étant cuits, laiſſez-les refroidir, & les détachez de deſſus leur papier.

*Amandes en maſſepains découpés.* Faites une pâte d'amande comme pour les maſſepains communs; découpez-les du deſſein que vous voudrez; faites cuire au four à l'ordinaire; glacez & faites ſécher la glace.

*Amandes en maſſepains en lacs d'amour.* Faites une pâte d'amandes, comme ci-deſſus; coupez-la en filets; dreſſez ces filets en lacs d'amour; trempez-les dans du blanc d'œuf & les ſaupoudrez de ſucre fin en poudre; faites cuire enſuite au four à une chaleur douce.

*Amandes en maſſepains legers ou au Zéphyr.* Procédez, comme ci-deſſus à l'article des *Maſſepains d'après la Royale.* Faites deſſécher de même à petit feu; repilez cette pâte, en y ajoûtant du ſucre, des blancs d'œufs & du citron rapé.

*Amandes en maſſepains liquides.* Faites la même pâte que pour les maſſepains en lacs d'amour, & mettez dedans quelque marmelade ſans qu'elle paroiſſe, avant de les faire cuire, ou un peu de quelque bonne crême bien cuite & bien liée, & ſoudez les deux parties avec l'œuf batu, pour qu'elles ne ſe ſéparent point; glacez ces maſſepains d'une glace blanche, quand ils ſeront cuits, & les remettez au four pour ſécher cette glace.

*Amandes en maſſepains maſqués.* Faites une pâte d'amande, comme celle pour les maſſepains communs; faites-la cuire comme nous dirons des meringues; étant cuite d'un côté, mettez ſur l'autre de la marmelade délayée avec des blancs d'œufs & du ſucre; glacez & mettez au four à une chaleur douce, pour faire ſécher la glace.

*Amandes en massepain Royal.* Faites la même pâte que pour les massepains communs; roulez-la en un filet de la grosseur du doigt, & coupez-la par morceaux de longueur à former un anneau autour du doigt, en soudant l'endroit où les deux bouts se réunissent; délayez de la marmelade d'abricots dans quelques blancs d'œufs; trempez-y vos anneaux, & couvrez-les de sucre de tous côtés, en soufflant dessus, pour qu'il n'en reste pas trop; rangez-les sur une feuille de papier & les faites cuire des deux côtés, étant glacés par-tout : d'ordinaire il s'éleve au milieu une petite éminence par la chaleur du four qui fait un assez bon effet; mais comme elle peut manquer, on y pourroit suppléer par un bouton de la même pâte, ou par quelques petits fruits, comme cerises, frambroises, pistaches ou autres.

*Amandes en pralines. (Grillage d')* Prenez amandes douces, avelines & pistaches de chacune quantité égale; par exemple un quarteron; coupez-les en quatre, sans peler; hachez un quarteron d'écorce d'orange & citron confit; faites fondre une livre de sucre; jettez-y votre mélange, & le pralinez à l'ordinaire; quand il le sera suffisamment; mettez-le dans un moule de fer-blanc fait exprès. Enfoncez dans le moule un morceau de bois en pyramide, qui laisse un pouce de vuide de tous côtés, entre le moule & lui, & laissez refroidir votre mélange; mettez-le à l'étuve pour l'entretenir croquant : pour ne point intéresser le grillage, il faut que le moule soit en deux, & l'huiler legérement, de peur que le grillage ne s'attache.

*Amandes glacées.* Pilez des amandes pelées dans une glace composée de blancs d'œufs, sucre en poudre, eau de fleur d'orange ou de citron, & oranges de Portugal; roulez bien cette pâte jusqu'à ce qu'elle ait bien pris la glace; dressez-la sur une feuille de papier, & faites cuire d'un & d'autre côté à un feu doux.

*Amandes. (Grillage d')* Echaudez une livre

d'amandes douces ; coupez-les en trois & les faites praliner à moitié avec égale quantité de ſucre que d'amandes ; ajoûtez-y un peu de citron rapé & du jus de citron ; quand ce grillage ſera de belle couleur ; jettez vos amandes dans un plat où vous aurez fait un mêlange de nompareille, de canelas & d'anis ; retournez votre grillage dans le plat, pour qu'il prenne bien la nompareille ; quand il ſera froid, mettez-le à l'étuve pour le faire ſécher.

*Amandes. ( Grillage blanc d'*) Pralinez une demi-livre d'amandes douces & autant de piſtaches échaudées, pelées & coupées en quatre ; quand elles ſeront à-peu-près au point des pralines ordinaires, jettez-y un mêlange de nompareilles, canelas, anis & rapure de citrons verds ; faites attacher par-tout, ſans laiſſer rouſſir votre grillage.

*Amandes. (Huile d'*) On en tire des amandes ameres comme des amandes douces. Nous allons donner l'un & l'autre procédé.

Pour tirer l'huile d'amandes douces, prenez les plus belles & les plus fraîches ; mondez-les & les pelez à l'eau tiéde ; eſſuyez-les bien, & les pilez dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte ; mettez cette pâte dans un ſac de canevas ou d'étamine claire ; tirez doucement à la preſſe ſans chauffer.

On peut les peler à l'eau froide, en les y laiſſant ſix heures de ſuite, & les laiſſer s'eſſuyer d'elles-mêmes trois ou quatre heures dans un linge. D'autres les mêlent avec du ſon dans une poële, & les font torréfier à petit feu, en les remuant juſqu'à ce que leur peau ſe détache ; enſuite on les met dans un crible pour faire paſſer le ſon ; & en les frottant dans un linge fort, la peau ſe détache ; l'huile tirée à froid eſt la meilleure, & celle qui ſe tire en chauffant les amandes ſe rancit ; ainſi le premier procédé eſt préférable à tous autres.

Pour les amandes ameres ; le procédé eſt le même, ſi ce n'eſt qu'on fait chauffer la pâte, pour en exprimer l'huile ; pour cet effet, on met cette pâte dans

un vafe de verre, & on la chauffe au bain-marie ou au bain de vapeurs, pour que l'action immédiate du feu ne la gâte pas, en lui donnant trop d'âcreté.

On emploie l'une & l'autre en médecine; on fe fert quelquefois d'huile d'amandes douces.

*Amandes.* (*Lait d'*) On en fait de plufieurs fortes; un léger, tel que nous l'allons dire en premier lieu; un plus fort pour collation, & un troifieme qu'on peut fervir pour entremets, tant en gras qu'en maigre.

*Amandes* (*Lait d'*) *fimple.* Echaudez quatre onces d'amandes douces; pelez-les & les pilez bien en les arrofant de tems à autre d'un peu de lait; paffez enfuite ce mêlange à l'étamine, ou dans un tamis fin; faites bouillir une pinte de lait & le faites réduire à chopine; lorfque votre lait en fera là, jettez-y votre lait d'amandes avec quatre onces de fucre, un peu d'eau de fleurs d'oranges; faites prendre feulement un bouillon; paffez au tamis, & fervez.

*Amandes* (*Lait d'*) *pour la collation.* Sur une livre & demie d'amandes douces qu'il vous faut; mettez en une douzaine d'ameres, & quand elles feront pelées, pilez-les, en les arrofant d'un peu de lait; faites tiédir une pinte & demie de lait; jettez-y vos amandes, délayez-les, & paffez ce mêlange à l'étamine; mettez dans ce lait d'amandes un peu de cannelle en bâton, & le faites cuire comme une crême; remuez jufqu'à ce qu'il commence à fe lier; mettez-y alors du fucre ce qu'il en faudra, & peu de fel. Ayez des croûtes bien féches; dreffez dans un plat, verfez deffus votre lait d'amandes, & fervez chaudement pour la collation.

*Amandes* (*Lait d'*) *pour entremets.* Echaudez, pelez & pilez vos amandes comme au premier procédé & en même quantité; faites bouillir une chopine de crême avec un bâton de cannelle, un zefte de citron verd, peu de fel & fucre ce qu'il en faudra; délayez-y vos amandes pilées; paffez le

tout à l'étamine avec six jaunes d'œufs frais; ayez dans une casserolle de l'eau bouillante. Dressez la crême d'amandes dans le plat où vous la voulez servir. Observez que le plat déborde la casserole, pour que l'eau, en bouillant, n'entre pas dans votre crême; mettez ce plat sur votre casserole; couvrez votre crême d'un couvercle de tourtiere avec de la braise vive; regardez de tems en tems si votre crême prend, & ne la laissez pas trop cuire: lorsqu'elle sera prise, ôtez-la; laissez-la refroidir & servez pour entremets.

*Amandes lissées.* Faites sécher des amandes douces à l'étuve; frottez-les bien dans un linge fort, pour les nettoyer; mettez-les ensuite dans une bassine brûlante avec grand feu dessous, pour achever de les sécher; faites dissoudre de la gomme arabique, selon ce que vous aurez d'amandes; mettez de même, suivant la quantité, la moitié de sucre clarifié, cuit à lissé; mêlez-le avec votre gomme délayée; chargez vos amandes d'une couche de ce mêlange en les remuant jusqu'à ce qu'elles soient séches. Remettez-y une couche de sucre cuit à lissé, sans gomme, & successivement une couche de l'un, & une de l'autre, jusqu'à huit ou dix fois; quand cette derniere couche est bien séche, vous retirez les amandes; vous nettoyez bien la bassine; vous chargez vos amandes de nouveau sucre, en les menant pareillement sans les faire sauter, pour qu'elles se lissent. Cela fait, on les met sécher en dernier ressort à l'étuve, après quoi on les met dans des boëtes garnies de papier blanc, qu'on place en lieu sec.

*Amandes.* (*Pâte d'*) Echaudez, pelez & pilez des amandes douces, en mettant un peu d'eau pour qu'elles ne viennent pas en huile; mettez dans cette pâte une demi-livre de sucre en poudre pour livre d'amandes. Cette pâte sert pour l'orgeat; & quand vous en voudrez faire, prenez de cette pâte la grosseur d'un œuf pour une pinte d'eau; délayez-la; passez à travers un linge; exprimez fortement.

*Amandes.* (*Autre pâte d'*) Préparez comme dessus; pilez-les au mortier, en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf & d'eau de fleurs d'orange; mettez cette pâte à la poële avec du sucre en poudre; trois quarterons de sucre en poudre pour livre de pâte pour la dessécher; mêlez bien le tout avec la gâche, & remuez jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus à la poële, & qu'elle ne s'attache point au revers de la main, lorsqu'on la touche; c'est la marque qu'elle est à son point. Alors il faut la maniere sur le tour avec un peu de sucre en poudre. On peut aussi la dessécher avec du sucre cuit à la plume, & mettre demi-livre de sucre pour livre de pâte.

On se sert de cette pâte d'amandes pour faire des abaisses de tourtes. On la glace; on la passe à la seringue; on fait des rognures d'abaisses de cette pâte de petits choux ou autres garnitures de plats, en les pilant avec un blanc d'œuf pour les ramollir; on la pile enfin avec un peu de crême naturelle, qu'on fait cuire; & après l'avoir seringuée, faites-la frire en grande friture, & glacez-la pour servir en entremets.

Si vous voulez faire de cette pâte des tartes ou des tartelettes, maniez-la avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron verd hachée, des confitures quelconques, du sucre en poudre, quatre ou cinq jaunes d'œufs; pilez bien le tout & le mettez sur des abaisses de feuilletage: si c'est en gras, au lieu de beurre, servez-vous de moëlle de bœuf.

*Amandes.* (*Potage de lait d'*) Prenez des amandes selon la quantité de potage que vous aurez voulu faire, une livre ou deux. Echaudez, pelez & pilez-les au mortier, en les arrosant d'un peu d'eau tiéde; versez y ensuite l'eau tiéde, & y mettez un peu de sel; passez le tout deux à trois fois à l'étamine; mettez ce lait d'amandes dans une marmite, avec du sucre, cannelle en bâton, & faites mitonner à petit feu; coupez de la mie de pain en tranches bien minces; rangez-les dans un plat, & les faites sécher au four à feu doux; mitonnez

votre potage de ce lait d'amandes, & arrosez-le du même convenablement, lorsqu'il s'agira de servir.

D'autres font bouillir dans deux pintes d'eau la mie de deux petits pains, & jettent cette espece de bouillie dans les amandes pilées ; ils font bouillir ce mêlange dans la marmite pendant trois ou quatre heures avec du sucre & de la cannelle, le passent à l'étamine, & le servent garni de massepains ou d'amandes à la praline.

*Amandes.* (*Ratafia d'*) Prenez des amandes d'abricot ; concassez-les grossiérement sans ôter la peau : laissez-les infuser huit jours avec eau-de-vie & sucre clarifié. Il faut une once d'amandes pour pinte d'eau de-vie & trois quarterons de sucre, & pour chaque pinte d'eau-de-vie, un demi-septier d'eau bouillie ; mais qu'on ne met dans l'eau de-vie, que lorsqu'on passe le ratafia à la chausse. Si l'on se sert d'amandes d'abricots, on n'y met pas d'eau, & on y ajoûte de la cannelle, du girofle & un peu de coriande ; ce qui lui donne une saveur plus agréable.

*Amandes soufflées.* Echaudez, pelez & essuyez des amandes ; trempez-les ensuite dans des blancs d'œufs & les roulez dans le sucre en poudre pour les glacer, & répétez cette opération jusqu'à ce qu'elles le soient suffisamment ; & pour sécher cette glace, dressez-les sur du papier, & les mettez au four à une chaleur douce.

*Amandes soufflées au citron.* Hachez-les comme de petites lentilles & les mêlez avec de la rapure de citron verd, du blanc d'œuf & du sucre en poudre ; formez-en une espece de pâte, dont vous formerez des boulettes en forme d'amandes ; dressez-les sur du papier & mettez au four à une chaleur très-douce ; & quand elles seront suffisamment colorées ; ôtez les de dessus le papier. Il faut avoir soin d'échauder vos amandes & de les peler avant que de les hacher.

*Amandes.* (*Tourtes d'*) Echaudez & pelez un

quarteron d'amandes ; mettez-les à l'eau froide, & en les retirant, essuyez-les bien ; pilez-les ensuite en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait ; mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes ameres, de la moëlle de bœuf, du sucre, quelques jaunes d'œufs, & pilez le tout, pour le bien incorporer avec les amandes ; faites une abbaisse de feuilletage ; foncez-en une tourtiere ; étendez dessus votre pâte d'amandes, & faites-y, si vous le jugez à propos, quelques desseins ; mettez au four ; & quand elle sera cuite, glacez-la & la remettez au four pour sécher la glace ; ou bien glacez-la avec la pelle rouge ou sous un couvercle de tourtiere, feu dessus ; dressez dans un plat de sa grandeur & servez pour entremets.

Celles qu'on voudroit faire pour les jours maigres, se font comme la précédente, si ce n'est qu'au lieu de moëlle de bœuf, il faut mettre du beurre dans la pâte d'amande.

*Amandes vertes à l'Arlequine.* Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie, comme à l'article ci-après ; faites-les sécher à l'étuve & les trempez ensuite l'une après l'autre au sucre à cassé, que vous entretenez seulement chaud, sans le laisser bouillir ; & à mesure que vous les tirez du sucre ; saupoudrez-les de nompareille de toutes couleurs ; ou pour qu'elles prennent mieux la nompareille, roulez-les dedans ; dressez-les à mesure sur du papier, pour qu'en séchant à l'étuve, la nompareille tienne mieux.

*Amandes vertes à l'eau-de-vie.* Préparez les & les faites confire comme les abricots verds au liquide, une demi-livre de sucre cuit au lissé pour livre d'amandes : lorsqu'elles seront confites, faites recuire le syrop en lui faisant prendre quelques bouillons couverts ; écumez-le bien ; versez-le sur les amandes & les laissez un jour entier en cet état ; coulez ce syrop ensuite dans une poële, & donnez-lui encore cinq à six bouillons couverts, & y remettez les amandes pour y faire trois ou quatre

bouillons ; retirez la poële de dessus le feu ; laissez refroidir ; mettez ensuite amandes & syrop en bouteilles propres au fruit à l'eau de-vie ; faites chauffer un peu le syrop après l'avoir mesuré, pour y mettre une égale quantité d'eau-de-vie ; mêlez bien le tout ; versez sur vos amandes, bouchez bien vos bouteilles, & que vos amandes nagent dans le syrop.

*Amandes vertes au candi.* Prenez des amandes vertes confites au sec ou plutôt au liquide, mais séchées à l'étuve, comme on l'a dit des abricots verds au sec : ayez du sucre cuit à soufflé, mais à moitié froid ; trempez-y vos abricots, & mettez les sur des clayons à l'étuve. On remarquera que le fruit est candi, lorsque le sucre dont il est couvert, se crystalise & fait le diamant : ces amandes se conservent dans des boëtes garnies de papier qu'on place en lieu sec ; car rien n'est plus susceptible de se décuire, que le candi qu'on donne aux différentes substances qui en sont susceptibles.

*Amandes vertes au caramel.* On déguise de même les amandes vertes confites au liquide, & séchées ensuite à l'étuve, en les piquant d'un petit bâton & les trempant dans le sucre cuit au caramel : on pique ces bâtons au milieu d'un clayon, & on tient par ce moyen les amandes en l'air ; & le sucre se refroidit.

*Amandes vertes au sec.* Celles qu'on tire au sec, doivent précédemment avoir été confites, comme nous le dirons ci-après. On ne fait que les faire égoutter ; on les roule ensuite dans du sucre en poudre ; on les dresse sur le tamis & on les fait sécher à l'étuve.

*Amandes vertes.* (*Compôte d'*) Passez-les à la lessive de cendre ou de gravelée ; mais sans sel comme aux abricots. Du reste, cette compôte se fait de même que celle d'abricots verds ; ainsi nous renvoyons à cet article. De tous les fruits qu'on emploie en confitures, il n'en est point qu'on ne puisse servir en compôte. Lorsqu'ils ont été passés à l'eau ; il ne faut que cinq à six onces au plus de

ſucre pour livre de fruit ; il faut faire cuire le ſyrop , comme ſi c'étoit pour confitures , ou quelque choſe d'approchant , parce que ce ſyrop s'éclaircit toujours par l'humidité du fruit. Il faut obſerver que moins on emploie de ſucre dans les compôtes , plus elles ont le goût naturel du fruit qui en fait la baſe ; mais ſi cette compôte doit être gardée quelques jours ; il faut du ſucre , ſans quoi elle s'aigriroit bientôt.

*Amandes vertes confites.* Il faut les débourrer à la liſſive dr cendre ou de gravelée comme les abricots verds , mais point de ſel. On les jette enſuite à l'eau bouillante ; & on juge , en les piquant avec une épingle , ſi elles ſont ſuffiſamment cuites ; il faut ſur-tout prendre garde qu'elles ne cuiſent trop , parce qu'elles s'ouvriroient. Quand elles ſont au point qu'on cherche on les paſſe à l'eau fraîche ; on les fait égoutter enſuite dans du ſucre clarifié , mais léger, lorſqu'il bout , afin qu'elles reverdiſſent ; cette confiture veut être achevée promptement , parce qu'elle eſt fort ſujette à noircir. Si on ne ſe propoſe pas de les garder long tems , & que ce ne ſoit que pour la ſaiſon uniquement , on peut y mettre moins de ſucre ; mais ſi on veut les garder, il faut mettre livre de ſucre pour livrre amandes , & avoir attention que le ſyrop ſoit cuit à propos , ſans quoi elles chanciſſent.

*Amandes vertes en filigrane.* Prenez des amandes confites , comme celles de l'article précédent ; faites-les ſécher à l'étuve , après les avoir bien égouttées ; coupez-les en filets minces que vous dreſſez ſur des feuilles d'office , ſoit de cuivre ou de fer-blanc , ou des ardoiſes, que vous aurez préalablement frottées légèrement d'huile d'amandes douces : pendant cette préparation , faites cuire du ſucre au caramel, & quand il ſera à ſon point , verſez-le dans un entonnoir, dont le bout ne le laiſſe couler qu'à filets minces ; menez-le ſur vos filets d'amandes en tous ſens , laiſſant des vuides qui imitent ceux des ouvrages en filigrane , ou avec deux fourchettes

trempées dans le ſucre ; faites-le couler à filets ſur vos amandes. Cela fait d'un côté, laiſſez refroidir & mettez ſur d'autres feuilles ou ardoiſes, pareillement frottées d'huile, vos amandes ; & faites-en autant de l'autre côté, que du côté précédent.

*Amandes vertes. ( Marmelade d' )* Leſſivez vos amandes pour les débourrer ; & quand elles ſont bien nettoyées, jettez-les à l'eau fraiche ; faites bouillir de l'eau & les faites cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient bien molles ; écraſez-les & les paſſez au tamis, en les preſſant fortement ; mettez cette marmelade dans une poële & la faites deſſécher comme celle d'abricot, en remuant toujours pour qu'elle ne s'attache ni ne brûle : mettez y livre de ſucre pour livre de fruit ; faites cuire ce ſucre à caſſé, & y mettez la marmelade ; mêlez bien le tout en la tenant ſur un feu très-doux ; ne laiſſez pas bouillir ; & dès que votre mêlange ſera bien fait, mettez-la dans des pots bien nets, pour vous en ſervir au beſoin.

*Amandes vertes. ( Pâte d' )* Prenez de la marmelade ci-deſſus, bien mêlangée avec le ſucre ; tirez-la de deſſus le feu ; mettez dans des moules à pâte, & faites ſécher à l'étuve, comme on l'a dit pour celle d'abricots, le procédé étant le même.

AMANDÉ : L'amandé eſt une boiſſon qu'on a toujours regardée comme nouriſſante & rafraîchiſſante ; on prétend qu'elle adoucit l'âcreté du ſang, & qu'elle procure du ſommeil à ceux qu'un ſang trop vif & trop chaud, empêche de dormir.

Pour faire cette boiſſon, pelez deux onces d'amandes douces ; les plus fraîches ſont les meilleures : pour cet objet, on fait bouillir dans un peu d'eau une demi-poignée d'orge mondé ; on jette cette premiere eau, enſuite on lave ce même orge dans d'autre eau chaude juſqu'à ce qu'il ſoit bien net : enfin on le fait crever en ſuffiſante quantité d'eau ; quand il eſt crevé, on le retire ; on laiſſe refroidir cette décoction ; on pile les amandes dans un mortier ; & dès qu'elles commencent à ſe mettre en pâte, on y verſe peu-à-peu de cette décoction en-

viron une livre pour faire le lait, qu'on passe avec expression ; on y met environ deux onces de sucre ; & si l'on veut lui donner un goût plus agréable, on y met une once d'eau de fleurs d'orange ou autre parfum ; mais quand on prend l'amandé pour rafraîchir ou provoquer le sommeil, tout ingrédien étranger à cet objet ne peut que faire manquer son effet à cette boisson, sauf l'eau de fleurs d'oranges, qui ne le contrarie pas trop.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'amande est un aliment très-nourrissant, relâchant, rafraîchissant, calmant, adoucissant, fort efficace pour faire cesser l'ardeur interne causée, soit par la trop violente circulation, soit par l'âcreté de quelque fluide ; il émousse les humeurs bilieuses, & autres, qui irritent par une trop grande acrimonie. On peut laisser manger des amandes, avec modération, à ceux qui sont sujets à la soif, à des ardeurs d'estomac & d'entrailles, à une chaleur séche par tout le corps, ou seulement aux extrémités ; à des insomnies, aux ardeurs d'urine, à des difficultés d'uriner, à la constipation, aux maux de gorge, à la fiévre, à la toux. Les personnes qui ont l'estomac froid ou foible, naturellement ou par accident, feront bien de s'en abstenir : les amandes détruiroient le peu de force digestive qui leur reste, en augmentant le froid, le relâchement, en émoussant les sucs digestifs, & en engourdissant les nerfs de l'estomac ; c'est aussi ce que peut faire l'excès des amandes chez ceux qui ont le meilleur estomac. Les amandes ameres font une sensation qui n'est pas désagréable sur l'organe du goût de bien des gens ; & prises en petite quantité, on les regarde à cause de leur astriction, comme étant légèrement incisives, stomachiques, vermifuges, carminatives & apéritives ; mais l'effet qu'elles produisent dans l'estomac des oiseaux, de plusieurs quadrupedes, & de quelques hommes ou femmes, en leur causant des convulsions & des vomissemens, qui ne cessent que quand tout ce qui avoit

été pris, est rejetté, & qui sont probablement occasionnés par une action irritante, ou d'un autre genre, mais toujous nuisible pour les fibres ou les nerfs de ces divers estomacs ; cet effet, dis je, doit rendre fort réservé sur l'usage des amandes ameres, quoique le sucre & les assaisonnemens puissent diminuer cette qualité, comme ils empêchent que les amandes douces ne rafraîchissent si fort.

L'huile qu'on retire, par expression, de ces deux especes d'amandes, est, de tous les médicamens, le plus adoucissant, les plus relâchant & le plus propre à diminuer l'irritation. Il convient à tout le monde dans les vomissemens, coliques & irritations vives, sur-tout quand ces accidens sont accompagnés d'ardeur & de fiévre.

AMOURETTES : moëlle des vertebres du veau ou du mouton. On en prend la quantité qu'il faut, qu'on coupe en morceaux de cinq à six pouces de long ; on les fait mariner, pendant deux bonnes heures, avec des oignons coupés par tranches, bouquet de persil, basilic, sel poivre, jus de deux citrons, ou vinaigre, avec un verre d'eau ; on les fait égoutter ensuite ; on les poudre de fine farine ; & on les fait frire, de sorte qu'elles soient croquantes & moëlleuses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets est très-délicat, d'un goût exquis, stomachique, mais peu capable de soutenir le corps.

ANCHOIS : petit poisson de mer qu'on fait confire au sel dans des barils, après lui avoir ôté la tête & les entrailles. Il entre dans plusieurs sauces & salades. Pour les mettre en salade, il faut les laver dans du vin, les couper par filets ; on les sert ordinairement avec le jeune cerfeuil & la petite laitue.

On en fait des coulis pour plusieurs sauces, & ragoûts gras & maigres.

On en fait des rôties. On coupe, pour cet effet, des tranches de pain d'un pouce de largeur sur qua-

tre de longueur. On les fait frire dans l'huile; on fait une ſauce avec huile fine, vinaigre, gros poivre, ciboules, échalottes hachées menu; on couvre enſuite les rôties à moitié des filets d'anchois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'anchois frais & ferme, ſans être coriace, eſt exquis, ſucculent, délicat, mais peu propre à nourrir. Il ſe digere très-facilement. Celui qu'on a ſalé, pour le porter au loin, ne ſe ſert plus que comme un aſſaiſonnement, qui, étant devenu échauffant & irritant par le ſel dont il eſt pénétré, ne convient plus aux perſonnes délicates & ſenſibles; aux eſtomacs à qui il ne faut que des alimens doux.

ANDOUILLES : ſe ſervent pour entrées; on en fait de cochon, de veau, de poiſſon. Pour les ſervir, on les trempe dans une graiſſe douce; on les pane, & on les fait cuire ſur le gril à petit feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On peut voir par ce qui a été dit de la qualité des chairs dont ſe font les andouilles, & de la quatité conſidérable de graiſſe qui y entre, que ce mets ne convient qu'aux meilleurs eſtomacs & à ceux qui font beaucoup d'exercice.

ANGELIQUE : Plante qui forme un buiſſon aſſez conſidérable; ſon odeur eſt aromatique & tirant ſur celle du muſc : ſa racine, ſes feuilles, ſa tige & ſa graine ſont d'un grand uſage en médecine. Les parties qu'on emploie dans l'office, ſont ſes côtes ou cardons & ſa tige. (*Voyez le Dictionnaire domeſtique chez* VINCENT, *pour la culture de cetre plante.*) On prétend que les vertus de cette plante lui ont fait danner le nom d'*angélique.*

*Angelique.* (*Conſerve d'*) Pour la confire, il faut couper ſes tiges lorſqu'elles commencent à être de bonne groſſeur, & avant que la plante monte en graine. Il faut l'employer fraîche cueillie; ôter les feuilles, couper les cardons par morceaux, plus ou moins

moins grands, mais de ſix pouces pour le plus Il faut en lever la pellicule & les filandres, & les mettre à l'eau fraîche. On les fait blanchir enſuite à l'eau bouillante ; on connoît qu'ils ſont blanchis, lorſqu'ils s'écraſent facilement : on les retire alors, pour les laiſſer reverdir ; mettez-les enſuite à deux eaux fraîches ; après quoi, il faut les faire égoutter & leur faire prendre dix à douze bouillons au ſucre clarifié ; retirer la poële de deſſus le feu, écumer la confiture & mettre le tout dans une terrine. Laiſſez-la vingt-quatre heures infuſer & prendre ſucre ; tirez votre angélique ; faites cuire votre ſyrop au petit perlé ; jettez-le ſur vos cardons, & les laiſſez repoſer & infuſer de nouveau, pendant trois jours : tirez une ſeconde fois votre angélique ; faites-la égoutter ; faites cuire votre ſyrop à la groſſe perle, en l'augmentant de ſucre. Quand il ſera à ce degré, faites-y prendre cinq ou ſix bouillons à votre angélique ; après cela, tirez-la ; rangez-la ſur des feuilles d'offices ou ardoiſes ; ſaupoudrez de ſucre fin, & mettez ſécher vos cardons à l'étuve, pour s'en ſervir au beſoin.

*Angélique.* (*Eau d'* ) Toute la plante étant aromatique, on pourroit l'employer, ſi l'on vouloit, pour faire cette eau ; mais, comme elle contient beaucoup moins d'huile eſſentielle que la graine qui ſemble concentrer en un petit volume toutes les propriétés de la plante, il vaut mieux ne ſe ſervir que de la graine, d'autant mieux ſur-tout qu'elle ne contient, pour ainſi dire, point de phlegmes. Il faut choiſir cette graine de l'année : ſi l'odorat ne vous inſtruiſoit pas ſuffiſamment de ſa bonté, il faut la mâcher ; & ſi elle a le goût aromatique qu'elle doit avoir, vous pouvez l'employer. Pour cet effet, il faut la piler, pour que ſon parfum ſe développe davantage à la diſtillation ; enſuite vous la mettez dans la cucurbite, avec ſuffiſante quantité d'eau & d'eau-de-vie ; &, pour que votre diſtillation ait plus d'effet, vous pouvez la laiſſer ſe macérer ſur la cendre chaude,

pendant une nuit. Quand les esprits commenceront à monter, ce qui se fera assez vite, si vous distillez à feu nud, il faudra faire attention, pour ne pas tirer de phlegme, de ne pas trop pousser le feu, de peur que votre liqueur ne prenne le goût d'empyreume : vos esprits tirés bien nets, vous les mettrez dans le syrop que vous aurez eu soin de préparer dans une terrine, pendant votre distillation; vous mêlerez bien le tout, & le passerez à la chausse. Si vous ne faites qu'une liqueur commune, vous réserverez un tiers de l'eau-de-vie que vous vouliez distiller, pour le mettre en nature avec vos esprits & votre syrop : si vous voulez une liqueur fine, vous distillerez toute votre eau-de-vie. Pour deux petites bouteilles de liqueur, mettez avec une once de graine, chopine d'eau & trois chopines d'eau-de-vie dans votre alambic; prenez garde de tirer des phlegmes ; &, pour le syrop, livre de sucre fin avec chopine d'eau fraîche : le sucre bien dissous, le tout mêlé & clarifié, votre liqueur sera parfaite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'angélique est une plante stomachique, pectorale, un peu échauffante, & sudorifique, propre à faire sortir les vents, à diviser les glaires & la pituite, à faciliter la digestion, à préserver les humeurs de corruption, de scorbut; qui communique une odeur agréable à l'haleine, & empêche les effets d'une foible contagion : l'eau-de-vie & le sucre ne peuvent qu'augmenter toutes ses vertus.

ANGUILLE : poisson d'eau douce très-connu. Les meilleures préparations de ce poisson, très-visqueux de sa nature, sont de le manger rôti avec differentes sauces.

*Anguille à la daube.* Limonnez, écorchez & vuidez des anguilles; coupez & lavez les tronçons; hachez de la chair de ce poisson avec de la chair de tanches ; assaisonnez de sel & poivre, cloux & muscade ; mettez des tronçons sur un lit de ce hachis, ensuite d'autre hachis & de nouveaux tronçons;

entourez tout du hachis ; roulez comme un pain long ; enveloppez d'un linge ; faites cuire, dans moitié eau & moitié bon vin, avec cloux, laurier & poivre ; laissez refroidir dans son bouillon, & servez en tranches pour entrée & entremets.

*Anguille à la matelotte.* On la coupe par tronçons qu'on passe au roux avec un peu de farine, un peu de bouillon de poisson, ou purée claire, champignons, fines herbes, ciboules & persil hachés, sel & poivre. On laisse bouillir le tout ; à la moitié de la cuisson, on y met un verre de vin : après quelques bouillons, on retire & l'on sert.

*Anguille en caisse.* Foncez une caisse d'argent d'une farce grasse ou maigre ; coupez une anguille en filets ; rangez ces filets sur la farce ; couvrez de la même farce ; unissez avec un couteau trempé dans l'œuf battu ; saupoudrez de mie de pain, & mettez au four, ou sous un couvercle de tourtiere ; égouttez de la graisse, & servez dessus une bonne essence de jambon. Si vous servez en maigre, que la farce le soit ; &, après avoir égoutté, servez dessus un coulis maigre qui ait de la pointe.

*Anguille en fricassée de poulets.* Coupez la par tronçons ; mettez ces tronçons dans une casserole avec beurre fin, fines herbes, champignons ; passez-les sur le feu avec une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc. Votre ragoût cuit, faites une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

On en met encore aux montans de laitue : elle s'accommode comme une fricassée de poulets. On n'y ajoûte que les montans de laitue, blanchis & égouttés qu'on met sur la fin de la cuisson, & ensuite la liaison telle que ci-dessus. Il est une infinité d'autres manieres d'accommoder ce poisson ; mais ne pouvant les donner toutes, sur-tout celles qui exigent trop d'apprêts, nous nous bornons à quelques préparations suffisantes pour l'objet que nous nous sommes proposés.

*Anguille frite.* Limonnez, écorchez, coupez par

tranches ; ôtez l'arrête ; faites mariner avec vinaigre, sel & poivre, laurier, cloux, ciboules & jus de citron, l'espace de deux heures ; farinez ces tronçons, & faites frire au beurre affiné ; servez au sec avec persil frit.

*Anguille. (Pâté d')* Prenez une belle anguille d'un morceau ; faites-en un bon godiveau avec champignons, persil, ciboules, beurre fin, sel & poivre, fines herbes & épices ; dressez votre pâté de pâte fine ; foncez-le de votre godiveau ; mettez-y vos tronçons ; assaisonnez, comme dessus, avec bouquet ; couvrez de beurre & d'une abaisse dorée d'un jaune d'œuf ; mettez au four ; faites un ragoût de champignons, truffes & laitances avec beaucoup de coulis, & point trop lié. Votre pâté cuit, ouvrez, dégraissez ; jettez votre ragoût par-dessus, & servez chaud.

*Anguille sur le gril.* On la coupe par tronçons que l'on incise & qu'on fait mariner quelque tems dans du beurre fondu avec fines herbes, poivre, sel, ciboules. On fait chauffer un peu ces tronçons ; on les pane, & on les fait griller à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur.

L'anguille ainsi cuite se met à la sauce *robert*, à la sauce *verte*, à la sauce *rousse*, à la sauce *au beurre blanc*. Nous parlerons de ces différentes sauces à leurs articles respectifs.

Si l'anguille est grosse, on la met à la broche, enveloppée d'un papier bien beurré ; & on la sert aux mêmes sauces que ci-dessus.

*Anguille. (Tourte d')* Dépouillez & coupez les têtes de vos anguilles ; hachez-les avec ciboules, fines herbes, sel & poivre, champignons & beurre frais ; formez votre tourte d'une abaisse de pâte fine ; dressez votre tourte ; mettez au four ; &, à moitié de la cuisson, mettez-y un verre de vin blanc, &, avant de servir, trois jaunes d'œuf délayés avec du jus de citron.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'anguille est délicate & nourrissante ;

mais par sa nature, & encore plus par la quantité de graisse huileuse qu'elle contient, elle se digere difficilement chez ceux qui ont l'estomac froid & foible, les sucs digestifs peu actifs, & qui menent une vie sédentaire. Quand on lui ôte la plus grande partie de sa graisse, par la maniere de l'apprêter, & qu'on y joint des assaisonnemens de haut goût, elle devient plus facile à digérer.

ANIMELLES : on appelle ainsi les testicules du bélier. On les sert de ces trois façons.

On les coupe par morceaux en quatre ou huit; on en ôte la peau; on met dessus un peu de sel pilé, & de farine; on les fait frire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.

On fait une pâte avec farine détrempée de biere, ou vin, dans laquelle on met un demi-verre d'huile avec du sel. On fait frire les animelles à moitié, & on les met dans cette pâte; & ensuite on les remet à la friture; on les garnit de persil frit, pour servir.

On les fait mariner avec oignons, persil, poivre, girofle, vinaigre & un peu de bouillon; on les trempe dans des œufs battus; on les pane; on les fait frire, & on les sert garnies de persil frit.

### Observation médecinale.

Les animelles seules sont un mets nourrissant & fortifiant : elles le deviennent bien davantage, étant accommodées, comme elles le sont ici, avec de la pâte, des œufs & des épices; mais elles conviennent moins aux personnes délicates & aux estomacs foibles.

ANIS : semence d'un gris verdâtre, d'une plante très-connue, d'un goût âcre & aromatique, qui contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil. On le fait entrer dans plusieurs compositions, pour leur donner un goût aromatique. L'anis qu'on appelle *anis de la Chine*, a l'odeur & le goût plus forts que l'anis commun, & est plus estimé.

ANIS DITTILLÉ. ( *Esprit d'* ) Mettez dans un pot neuf & propre quatre ou six pintes d'eau-de-vie, selon la quantité d'esprit que vous voulez tirer; trois quarterons ou une livre d'anis; laissez macérer cet anis sur la cendre chaude, ou à feu couvert & doux, en couvrant bien votre pot, pour empêcher que le mêlange s'évapore. Si votre macération se fait sur la cendre chaude, ou à l'étuve, il faut la tenir huit jours dans cet état; si elle se fait à un feu doux & couvert, il faut beaucoup moins de tems. Distillez ensuite à l'alambic : pour quatre pintes, ne tirez que deux pintes d'esprit; pour six, trois pintes; & pour plus, dans la même proportion d'anis & d'eau-de-vie; quatre pintes pour huit d'eau-de-vie, & livre & demie d'anis. Serrez cet esprit d'anis dans des bouteilles bien bouchées, pour vous en servir au besoin.

*Anis.* ( *Dragées d'* ) Prenez de l'anis le plus doux, & le faites sécher à l'étuve pendant deux ou trois jours; frottez-le bien, pour en ôter la poussiere; mettez-le dans la bassine sur un feu doux; chargez-le d'une couche de sucre cuit à lissé, en le remuant continuellement, jusqu'à ce qu'il soit sec. Vous connoîtrez qu'il est à ce point, lorsque le sucre paroîtra sur la main qui le remue, comme de la poudre; & continuez de même, jusqu'à ce qu'il soit de la grosseur du petit anis. Etant bien sec, passez-le au crible : celui qui restera, servira pour le gros anis que l'on peut charger autant que l'on voudra.

*Anis.* ( *Eau d'* ) L'anis de Verdun est celui qu'on emploie le plus ordinairement : pilez le, pour que les esprits s'en développent plus aisément; vous pouvez y mêler un tiers de graine de fenouil que vous pilerez de même. Faites infuser quelque tems avec un peu d'eau; mettez ensuite à l'alambic avec les deux tiers de l'eau-de-vie que vous destinez à votre liqueur; lutez votre alambic bien exactement, & ne donnez le feu que par degrés, parce ce que cette liqueur est fort susceptible de contracter le goût d'empyreume;

tenez le chapiteau le plus froid qu'il se pourra, & ne tirez point de phlegme. Quand votre distillation sera faite, faites un syrop avec du sucre & de l'eau fraîche, ou plutôt tenez le prêt, pour mettre tout de suite votre esprit d'anis; ajoûtez-y le tiers de votre eau-de-vie que vous aurez tenu en réserve; mêlez le tout; passez à la chausse, pour clarifier ce mêlange. La dose pour six pintes d'eau d'anis est de trois pintes d'eau-de-vie, dont vous en distillez deux avec une chopine d'eau où vous aurez mis macérer vos graines, deux onces d'anis, une de fenouil, une livre & demie de sucre pour le syrop. Mettez dans l'esprit distillé & le syrop cinq demi-septiers d'eau de-vie pure. Si vous la voulez plus fine, distillez le tout; si vous la voulez plus moëlleuse, ajoûtez une demi-livre de sucre à votre syrop.

*Anis.* (*Glace d'*) Concassez & faites infuser dans une pinte d'eau tiéde une demi-poignée d'anis, avec trois quarterons de sucre : ne lui laissez pas prendre trop de goût, parce que votre glace deviendroit âcre. Lorsque vous lui en trouverez suffisamment, passez-la au tamis, & la faites prendre à la glace, en la travaillant, comme les autres glaces, à la salbotiere.

*Anis.* (*Ratafia d'*) Faites bouillir, selon la quantité que vous voulez faire de ratafia, une chopine ou une pinte d'eau, ou plus; mettez pour demi-septier une once d'anis; retirez votre eau, & y jettez votre anis; laissez refroidir cette eau, & mettez-la dans une cruche avec l'anis : mettez pour demi-septier, dans une pinte d'eau-de-vie, trois quarterons de sucre; faites infuser long-tems : passez ensuite cette infusion à la chausse, pour la clarifier; & votre ratafia étant fait, mettez-le en bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine d'anis est stomachique, échauffante, pectorale, utile à ceux qui ont l'estomac froid, & sont sujets aux vents, à la colique, à la pituite, aux

glaires : elle empêche de ſentir la mauvaiſe odeur de l'haleine de ceux dont les dents, les gencives, la poitrine ou l'eſtomac donnent une mauvaiſe odeur.

ANNANAS : plante originaire du Bréſil, & qu'on cultive actuellement en Europe, au moyen des ſerres chaudes qui lui donnent le degré de chaleur de ſon climat naturel : ſon fruit eſt un compoſé de pluſieurs tubercules charnus, unis & ramaſſés très-étroitement, pleins de ſuc, & dont l'enſemble ne repréſente pas mal une pomme de pin : ſon odeur & ſon goût ſont ſi agréables, que ce fruit paſſe pour le meilleur fruit de l'Inde occidentale. Dans ce pays, on en tire par expreſſion un ſuc dont on fait un vin excellent : on nous l'envoie confit de ce pays-là. Nous conſervons de même celui que nous faiſons venir dans notre climat.

ARDELLE. ( *Eau d'* ) Pilez du girofle & du macis, un gros du premier, & deux gros de l'autre, pour environ ſept pintes d'eau clairette d'ardelle. Mettez-les dans l'alambic avec chopine d'eau & quatre pintes d'eau-de-vie ; faites diſtiller juſqu'à ce qu'il vienne un peu de phlegme, parce que les épices ne donnent leurs eſprits, que ſur la fin de la diſtillation. Mettez fondre trois livres de ſucre dans trois pintes d'eau pour le ſyrop ; mêlez vos eſprits diſtillés dans ce ſyrop ; paſſez à la chauſſe, pour clarifier le tout. Il faut la colorer, avant de la paſſer à la chauſſe. Quelques perſonnes lui donnent une couleur de rouge tendre ; d'autres lui donnent un rouge plus éclatant. ( Voyez l'article *Couleur.* ) Diminuez l'eau du ſyrop d'autant que vous en aurez employé pour la couleur, pour ne rien ôter de la force que doit avoir votre liqueur. Quelques perſonnes ſe ſervent de la caſſonade pour le ſyrop ; mais, comme elle eſt plus graſſe que le ſucre, elle eſt plus difficile à paſſer ; & la liqueur n'eſt jamais auſſi limpide qu'avec le ſucre : on ne ſçauroit même l'employer trop beau, ſur-tout pour les liqueurs fines.

ARTICHAUT : légume très-connu ; & d'un grand uſage ; on le ſert pour entremets.

*Artichauts à la crême.* Vos artichauts étant cuits, paſſez-les au beurre ; mettez-y de la crême avec ciboule, perſil, un jaune d'œuf, pour liaiſon & l'aſſaiſonnement convenable.

*Artichauts à la poivrade.* Prenez artichauts violets, ou petits artichauts verds. Epluchez & coupez ; ſervez à côté du potage, pour hors-d'œuvre.

*Artichauts à la ſauce blanche.* Paſſez les culs dans la caſſerole avec beurre, perſil, poivre blanc & ſel. Faites une ſauce avec jaunes d'œufs, vinaigre & du bouillon.

*Artichauts à l'Eſpagnole.* Coupez-les comme ſi vous vouliez les faire frire. Faites-les cuire avec huile, perſil, ciboule & champignons, pointe d'ail ; le tout haché menu. Trempez les de bouillon. Dégraiſſez enſuite ; mettez un peu de jus ; liez la ſauce avec un coulis, & ſervez avec du jus de citron.

*Artichauts à l'étouffade.* Parez vos artichauts à l'ordinaire. Foncez une caſſerole de bandes de lard ; aſſaiſonnez de ſel poivre, & bouquet ; arrangez vos artichauts ; mouillez de bouillon, & aſſaiſonnez deſſus comme deſſous : faites cuire ainſi à la braiſe, feu deſſus & deſſous. Les feuilles doivent être riſſolées. Otez le foin, & ſervez-les avec une eſſence de jambon & un filet de vinaigre.

*Artichauts à l'huile & au vinaigre.* Tout le monde en ſçait l'aſſaiſonnement.

*Artichauts au gras.* Prenez de bon coulis ; mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, ſel & gros poivre ; faites lier la ſauce ſur le feu, & y mettez vos artichauts.

*Artichauts au jus.* Voyez *Jus*.

*Artichauts au maigre.* Au lieu de coulis, mettez une ſauce blanche à l'ordinaire.

*Artichauts au verjus en grain.* Otez le verd de deſſous ; coupez les feuilles à moitié ; faites-les cuire avec un leger aſſaiſonnement ; faites-les égoutter ;

mettez du beurre dans une casserole avec une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, sel & gros poivre. Liez cette sauce sur le feu; mettez-y du verjus en grain, après l'avoir fait bouillir un instant à part.

*Artichauts bouillis.* Parez-les. Faites cuire dans l'eau avec sel & beurre; égouttez & vuidez-les de leur foin: mettez un morceau de beurre dans une écuelle avec un filet de vinaigre, sel & gros poivre; faites lier la sauce, & servez.

*Artichauts en cryſtaux.* Prenez des artichauts violets; passez-les, & dressez-les sur un plat sens-dessus-dessous, & mettez dessus des morceaux d'une glace bien nette.

*Artichauts en fricassée de poulets.* Coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche. Accommodez-les ensuite en fricassée de poulets, & faites une liaison, comme il a été dit à l'article *Anguilles.*

*Artichauts en purée.* Faites cuire vos culs d'artichauts avec un morceau de beurre, poignée de farine & sel, jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie; passez-les à une passoire fine, comme pour la purée de pois. Faites mitonner à petit feu avec beurre frais, sel, poivre, muscade, girofle battu & fines herbes. Prenez ensuite amandes-douces bien pilées, écorce de citrons confits, biscuits d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs & sucre en poudre; mêlez le tout avec suffisante quantité de fleur d'orange, & le mettez dans votre purée; remettez un peu sur le feu, & servez ensuite.

*Artichauts farcis.* Parez-les; ôtez le foin, sans les rompre: faites-les blanchir; égouttez-les bien. Remplissez-les d'une bonne farce grasse ou maigre; unissez la farce & poudrez de mie de pain. Faites cuire à la braise; assaisonnez comme les artichauts à l'étouffade. Faites cuire à petit feu: étant cuits, égouttez-les de leur graisse, & les servez avec une bonne essence, ou en maigre, avec un coulis.

*Artichauts frits.* Coupez-les par morceaux; ôtez

le foin, & les maniez dans une casserole avec un peu de farine, deux œufs entiers, filet de vinaigre, sel & poivre; & faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur. D'autres, après leur avoir fait jetter quelques bouillons dans l'eau chaude, les font mariner dans le vinaigre avec sel & poivre, les saupoudrent de farine, & les font frire à l'ordinaire.

*Artichauts frits en surprise.* Faites-les cuire comme ceux à l'étouffade; mettez-y un petit pigeon en ragoût; couvrez d'une bonne farce; faites frire; & servez garnis de persil frit.

*Artichauts grillés à la Provençale.* Parez-les; vuidez-les de leur foin, & les laissez entiers. Faites mariner avec l'huile & le sel; & les mettant en caisse, faites-les griller à petit feu, une bonne heure. Etant cuits, faites rissoler les feuilles, & servez-les avec un peu d'huile dessus. Quelquefois on les fait frire avant de les faire griller; & on les sert comme ci-dessus.

*Artichauts. ( Maniere de conserver les )* Otez toutes les feuilles & le foin avec un couteau, & ne laissez du cul, que ce qui est bon à manger. A mesure qu'ils sont parés, jettez-les dans l'eau fraîche, afin qu'ils ne noircissent pas. Farinez-les bien, rangez-les sur une claie, & faites-les sécher au four. Quand vous voudrez vous en servir, il faudra les laisser tremper pendant vingt-quatre heures. D'autres, après les avoir parés comme ci-dessus, les font égoutter sur des claies & sécher au soleil ou à la chaleur modérée du four, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois, & les font revenir, en les laissant tremper vingt-quatre heures, ou plus, dans l'eau tiéde, lorsqu'ils veulent s'en servir. On les conserve encore, en les faisant confire dans une saumure de deux parties d'eau & une de vinaigre, dans laquelle on fait fondre une livre de sel pour trois pintes de saumure; on laisse reposer, & l'on tire à clair. On prend des artichauts les plus tendres & les moins filandreux; on les ajuste comme ci-dessus. On les fait

cuire à l'eau bouillante; on les tire enſuite ; & on les met à l'eau fraîche. Quand ils ſont refroidis, on les laiſſe égoutter; on les eſſuie; on les met en pot, la ſaumure par-deſſus, & ſur la ſaumure, de l'huile & du beurre fondu. On place les pots dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, mais ſec; & on n'ouvre les pots, que quand on veut s'en ſervir. Avant d'employer les artichauts, on les met deſſaler à l'eau fraîche.

*Artichauts.* (*Potage de croûtes aux culs d'*) Tournez deux ou trois douzaines de petits artichauts auſſi égaux qu'il ſe pourra; faites-les blanchir dans un bouillon fait avec beurre manié de farine, ſel & eau; ôtez-en le foin; parez-les: faites-les mitonner enſuite dans un coulis clair de veau & jambon. Mitonnez des croûtes avec du jus de veau, & les laiſſez attacher. Bordez le plat de culs d'artichauts; mettez le plus grand au milieu du potage, & jettez deſſus le coulis de veau & de jambon, où les culs d'artichauts ont mitonné.

*Artichauts* (*Autre potage d'*) *en maigre.* Tournez de petits artichauts comme deſſus, & faites blanchir de même; achevez de les cuire au bouillon de poiſſon. Mitonnez des croûtes de ſemblable bouillon; garniſſez comme à l'article précédent, & jettez ſur le tout un coulis d'écreviſſes à demi-roux. (Voyez au mot *Ecreviſſe* la façon de faire ce coulis.)

*Artichauts.* (*Tourte d'*) Faites cuire des culs d'artichauts; préparez votre tourte, & les y placez avec fines herbes, ciboules, beurre, ſel & poivre. Couvrez la tourte; faites cuire; &, au moment de ſervir, mettez-y un jus d'éclanche.

*Artichauts.* (*Autre tourte d'*) Pilez des culs d'artichauts; paſſez-les à l'étamine avec beurre ou lard fondus, pour en faire une crême avec quelques jaunes d'œufs & du ſel. Formez une tourte de pâte fine, mettez-y cette eſpece de crême; finiſſez à l'ordinaire: faites cuire, & ſervez avec un jus de mouton.

On peut encore mettre dans cette crême d'arti-

chauts du beurre, un macaron pilé, du ſucre, de l'écorce de citron confit, de la crême & du ſel. Dreſſez cette crême dans votre abaiſſe, ſans couvrir; faites cuire; & étant cuite, ſaupoudrez de ſucre, & arroſez d'un peu d'eau de fleurs d'orange.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'artichaut cuit eſt un aliment très-ſain, nourriſſant, ſtomachique, legérement échauffant & aſtringent : les perſonnes délicates, les eſtomacs foibles, les gens ſédentaires le digerent aſſez bien; & il leur convient autant que l'artichaut crud peut leur nuire par ſon acidité & ſon aſtriction trop fortes.

ASPERGES *à la crême :* ſe coupent par petits morceaux qu'on fait blanchir à l'eau bouillante, qu'on paſſe enſuite à la caſſerole avec du beurre; on y met enſuite du lait & de la crême avec ſel, poivre, fines herbes. Le ragoût cuit, on y délaie deux jaunes d'œufs avec du lait & de la crême. La liaiſon faite, on ſert.

*Aſperges à l'eſſence de jambon.* Faites les cuire entieres, & les laiſſez ce qu'on appelle *en bâtons*, & les ſervez avec une eſſence de jambon. (Voyez *Eſſence.*)

*Aſperges au beurre blanc.* Faites-les cuire en bâtons comme les précédentes, & égouttez-les. Faites leur une ſauce avec beurre fin, ſel, vinaigre, muſcade & poivre blanc, la remuant toujours, pour qu'elle ne tourne pas. Servez cette ſauce ſur vos aſperges.

*Aſperges au jus.* Rompues par morceaux, on les graiſſe avec lard fondu, perſil & cerfeuil hachés menu, ſel, poivre blanc & muſcade; on fait mitonner le tout à petit feu dans du bouillon gras. On les dégraiſſe, & on les ſert avec du jus de mouton & jus d'un citron chaudement. Tout le monde connoît les aſperges au beurre blanc & en ſalade; nous n'en parlerons pas.

*Aſperges confites.* Prenez les plus petites; coupez le blanc; & coupez-les enſuite en pluſieurs morceaux. Ayez du ſel & du girofle groſſiérement concaſſé, faites-en une couche dans un pot bien verniſſé. Faites

divers lits d'asperges, & du même assaisonnement, jusqu'à ce que le pot soit plein; versez dessus de bon vinaigre : tenez votre pot bien fermé; & pour les tirer, quand vous en aurez besoin, servez-vous d'une cuiller d'argent, & n'y touchez jamais avec la main, de peur de faire fermenter le mêlange, & de le gâter; ce qui arriveroit immanquablement sans cette attention.

*Asperges en omelettes.* On les passe au roux, comme ci-dessus; &, quand elles sont cuites, on y met de la crême. On verse le tout dans des œufs préparés pour l'omelette. On bat le tout ensemble; on fait l'omelette, à l'ordinaire, avec de bon beurre; & l'on sert chaudement.

*Asperges en petits pois :* se coupent par morceaux de leur grosseur. Blanchis & égouttés, on les passe à la casserole avec beurre, persil & ciboules. Lorsqu'elles sont cuites, & que la sauce est presque tarie, on y met un peu de sucre & sel fin; on délaye deux jaunes d'œufs avec de la crême; &, quand la sauce est liée, on sert.

On peut encore servir les asperges en petits pois avec un coulis verd d'écosses de pois, une croûte au milieu, & garnir le plat d'un cordon de pain de jambon en dé.

*Asperges en salade.* Cuites en bâtons à l'ordinaire, & bien égouttées, servez avec bonne huile & vinaigre, sel & gros poivre.

*Asperges.* (*Potage d'*) Pilez des asperges, & les passez à l'étamine avec du bouillon d'herbes, pour faire le coulis. Passez d'autres pointes d'asperges à la poële avec de bon beurre, fines herbes & assaisonnement convenable. Le tout bien cuit, mitonnez votre potage; rangez dessus vos pointes d'asperges, & jettez le coulis sur le tout, y ajoûtant de la crême naturelle, ou quelques jaunes d'œufs délayés.

*Asperges.* (*Ragoût de pointes d'*) Faites seulement blanchir des asperges; coupez-en le verd, & le mettez dans une casserole avec du coulis clair de

veau & jambon, un peu d'essence de jambon, & faites mitonner à petit feu; & la sauce suffisamment réduite, mettez-y un peu de beurre manié de farine; remuez, pour lier la sauce, à laquelle vous donnerez une petite pointe de vinaigre : servez chaudement pour entremets.

*Asperges. (Tourte d')* Faites blanchir à l'eau bouillante de petites asperges, & les dressez dans une abaisse de pâte fine, sur lard fondu ou beurre frais, assaisonné de fines herbes, ciboules, sel & poivre. Finissez votre tourte à l'ordinaire; &, quand elle sera cuite, si c'est en gras, mettez-y du jus de mouton; si c'est en maigre, quelques jaunes d'œufs délayés dans de la crême.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'asperge est un aliment très-sain, peu nourrissant, mais rafraichissant, apéritif, savonneux, ou legérement fondant, laxatif, de facile digestion, propre à émousser l'âcreté des humeurs, & sur-tout de la bile. Il peut être mangé même par les personnes délicates & celles dont l'estomac n'est pas bon.

AVELINES : fruit du coudrier ou noisettier. Ce fruit est une sorte d'amande, ou noix ronde ou ovale, un peu rougeâtre, dont la coquille est ligneuse, lisse, & d'un jaune brun. Il contient un peu de sel volatil & essentiel, beaucoup d'huile de tartre.

*Avelines. ( Biscuits d' )* Echaudez un quarteron d'avelines; pilez-les, en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent point en huile, avec autant de sucre. Fouettez quatre autres blancs d'œufs, délayez-y votre pâte d'avelines, & formez vos biscuits comme ceux d'amandes ameres.

*Avelines. ( Conserve d' )* Coupez des avelines en filets, après les avoir échaudées; mêlez-les avec du sucre cuit à la grande plume, que vous laisserez un peu refroidir. Faites bien incorporer vos avelines avec le sucre; dressez-les dans des moules; & le tout étant froid, coupez par tablettes, pour en faire usage au besoin. Pour un demi-quarteron d'avelines,

il faut une livre de ſucre, & dans la même propor-
tion, ſelon la quantité que vous en voulez faire.

*Avelines.* ( *Dragées d'* ) Echaudez des avelines; faites-les ſécher à l'étuve; & pour le ſurplus du procédé, faites comme pour les amandes liſſées, ſans aucune différence, en les remuant toujours parallélement, pour les bien liſſer. ( Voyez *Amandes liſſées.* )

*Avelines.* ( *Grillage d'* ) Echaudez-les comme il a eté dit ci-deſſus; mettez-les dans la poële avec eau & ſucre; faites bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent. Retirez & remuez avec la ſpatule, pour qu'elles ſe pralinent bien, ſans que le ſucre vienne au caramel. Saupoudrez-les enſuite de nompareille, citron confit, & anis mêlés. Mettez ce grillage ſur des feuilles ou ardoiſes frottées legérement d'huile : coupez enſuite en morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos, & faites ſécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les avelines ſont nourriſſantes, adouciſſantes, rafraîchiſſantes; mais elles ne conviennent qu'aux bons eſtomacs, encore faut-il qu'elles ayent été parfaitement broyées par les dents. Dans les circonſtances contraires, elles ne ſe digéreront pas, & nuiront; fuſſent-elles avec du ſucre.

AVOINE : grain très-connu, qui contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. C'eſt avec ce grain qu'on monde de ſon écorce & de ſes extrémités, que ſe fait le *grau* qui n'eſt autre choſe que l'avoine ainſi mondée & moulue groſſiérement. ( Pour les propriétés, voyez le mot *Gruau.* )

AZEROLLES : eſpece de fruit qui reſſemble un peu aux neffles, aſtringent comme lui, & qu'on confit de même. ( Voyez *Neffles.* )

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les azerolles ſont aſtringentes; on peut même dire ſtomachiques : elles conviennent à ceux qui ont l'eſtomac foible, relâché, & aux perſonnes fort ſujettes aux glaires, au dévoiement; mais il ne faut en manger qu'en petite quantité.

BAIN,

BAR

BAIN-MARIE : prenez trois livres de tranche de bœuf, autant de rouelle de veau, une de mouton maigre, le tout dégraissé; un chapon vuidé, dont on a ôté la peau, avec une perdrix. Mettez le tout dans un pot neuf, qu'on aura fait bouillir avant dans l'eau bouillante, avec un oignon piqué de deux clous de girofle & un peu de sel, & trois chopines d'eau. Fermez votre pot & le lutez avec de la pâte, pour que rien ne s'en évapore. Mettez ensuite votre pot dans l'eau bouillante, que vous aurez soin d'entretenir toujours à sa premiere hauteur, en y en ajoûtant de nouvelle, aussi bouillante. Laissez cuire cinq heures durant. Ensuite passez ce bouillon dans une étamine; laissez reposer, & dégraissez. Ce consommé, ou restaurant, est excellent pour les malades qui ont besoin de reparer la perte de leurs forces. On s'en sert pour mitonner les croûtes; & si l'on veut le faire au riz, on ne fait que remplir le chapon vuidé de riz bien épluché.

BALAQUINES, Balon, Baraquilles : se servent en entrées, hors-d'œuvre & entremets; mais, comme ils exigent un attirail de cuisine très considérable, & que leur préparation est, en même tems, très-dispendieuse & très compliquée, nous renvoyons ceux qui seront curieux d'en faire, ou d'en faire faire, aux ouvrages de cuisine, plus étendus qu'on ne s'est proposé de faire celui-ci.

BARBADES. (*Crême des*) Choisissez des cedrats & des oranges de Portugal, bien nets; levez-en la partie quintessencieuse, qu'on appelle *les zestes*, avec toute l'attention possible, pour qu'il n'y reste point de blanc. Pilez du macis, de la cannelle, du girofle; mettez les zestes & les épices dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Mettez votre alambic sur le

fourneau, à un feu modéré; &, pour rendre votre liqueur plus suave & plus fine, distillez à l'alambic de verre au bain-marie. Les esprits des fruits & épices étant tirés, versez les dans le syrop fait avec sucre fondu dans l'eau fraîche. Clarifiez ce mêlange, en le passant à la chausse. Pour six pintes de cette liqueur, prenez un beau cedrat & trois oranges de Portugal, un gros de macis, deux de cannelle, huit cloux de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; pour le syrop, trois livres & demie du plus beau sucre, & une demi livre de cassonnade avec environ trois pintes d'eau. Cette liqueur, dans laquelle il n'entre rien que de recherché, est l'une des plus agréables qu'on puisse faire.

*Barbades.* (*Eau des*) On en fait de deux façons, par infusion, & de distillée. Tous les fruits à écorce & toutes les épices peuvent servir à en faire; & elle change de dénomination, selon le goût dominant qu'on lui veut donner.

Dans l'eau des Barbades, faite par infusion, on se contente de faire infuser, à froid, dans l'esprit-de-vin, le fruit, ou plutôt les zestes du fruit avec les épices, & de la quintessence d'ambre en petite quantité, & cela, pendant six semaines, dans des bouteilles bien bouchées, qu'on a soin de remuér chaque jour, pour que l'esprit-de-vin extraie bien l'huile essentielle des fruits & épices. Ce tems passé, on y met du sucre rapé, & on laisse la liqueur encore quelque tems, jusqu'à ce que ce sucre soit bien fondu. Cette liqueur par infusion a toujours une couleur foncée que lui donne le fruit infusé. Pour l'infusion, il faut toujours le double du fruit de ce qu'il en faut pour la liqueur distillée: le sucre, pour l'une & l'autre, doit être en même quantité. Si on veut la liqueur plus moëlleuse, on en met plus; & moins, si on la veut plus séche.

Si l'on fait l'eau des Barbades au cedrat, il faut, lorsqu'on la passe à la chausse, pour la clarifier, faire passer la liqueur de cedrat, pour que l'impression qui y reste de ce fruit, ajoûte aux qualités de la nou-

velle liqueur; de même, si c'est de la bergamotte.

Si on fait distiller cette eau, il ne faut que la moitié du fruit & des épices, parce que la distillation tire mieux l'huile essentielle des unes & des autres, que la simple infusion.

BARBEAU : poisson connu. Il y en a de mer & d'eau douce. Comme il est assez insipide, il a grand besoin d'assaisonnement, pour être mangé avec plaisir. Les manieres les plus saines de l'apprêter, sont au court-bouillon : ( Voyez l'article *Alose au court-bouillon ;* ) ou à l'étuvée : ( Voyez l'article *Carpe.* )

*Barbeau au court bouillon*, ou *au bleu.* S'il est de bonne grosseur, vuidez-le sans l'écailler. Mettez-le dans un blanc ; jettez dessus du vinaigre bouillant avec sel & poivre. Faites bouillir dans un chauderon ou poissonniere, du vin, du verjus avec sel & poivre, cloux, muscade, oignons & laurier. Quand le tout bouillera à gros bouillon, mettez-y votre barbeau, & l'y laissez jusqu'à ce que le bouillon soit suffisamment réduit. Dressez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd, ou de cresson ; mais écaillez-le préalablement.

*Barbeau en casserole.* S'ils sont petits, après les avoir vuidés & écaillés, mettez les cuire dans une casserole avec vin, sel, poivre, fines herbes & bon beurre. Liez la sauce avec un peu de beurre manié avec de la farine.

*Barbeau en casserole d'une autre façon.* Cuits, comme ci-dessus, & la sauce tarie, mettez pour liaison un petit roux de farine frite ; & servez avec des tranches de citron, pour garniture.

On peut encore, cuits comme dessus, mais sans beurre, mettre dessus un ragoût de champignons, morilles, truffes, culs d'artichauts assaisonnés de sel & poivre, cuits à la casserole avec bon beurre frais & purée claire.

*Barbeau grillé.* S'il est d'une moyenne grosseur, écaillé & vuidé, on l'incise legérement sur le dos ; on le frotte de beurre frais avec du sel menu, & on le met sur le gril. On verse ensuite dessus une sauce aux

anchois auxquels on peut ajoûter des huitres blanchies & amorties dans ladite ſauce; & pour garniture, on met des champignons & perſil frits. On ſert encore le barbeau grillé avec une ſauce blanche, faite avec beurre frais, ſel, poivre, une pointe de rocambole & filet de vinaigre, deux anchois fendus, & quelques olives deſoſſées.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du barbeau eſt délicate, & d'aſſez bon goût; elle eſt legere, un peu nourriſſante, & aiſée à digérer. On peut la permettre aux convaleſcens & à ceux qui ont l'eſtomac foible ou dérangé.

BARBILLON: jeune barbeau, ſe met à l'étuvée. (Voyez *Carpe;*) & ſur le gril, comme le barbeau.

BARBOTTE: petit poiſſon d'eau douce, aſſez peu eſtimé, en ce qu'il a, pour l'ordinaire, le goût du limon & des ordures dont il ſe nourrit. Ce qu'il a de meilleur, eſt le foie. De quelque façon qu'on les apprête, il faut les délimonner au préalable, dans l'eau chaude.

*Barbotte en caſſerole:* préparées comme ci-deſſous. Paſſez le foie à la caſſerole avec beurre roux; mettez enſuite de la farine dans ce roux, pour frire; cela fait, mettez vos barbottes avec vin blanc, ſel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron verd, & champignons. Le tout cuit, garniſſez des mêmes champignons, & mettez le jus d'un citron.

*Barbotte en pâté.* Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laites de carpes, queues d'écreviſſes, huitres, culs d'artichauts, ſel, poivre, fines herbes. Faites cuire, & ſervez avec jus de citron.

*Barbotte en ragoût.* Habillez-les, farinez, & faites frire. Mettez-les enſuite dans la caſſerole avec beurre roux, anchois fendus, paſſés enſemble, ſel, poivre, muſcade, capres, jus d'orange, ou de verjus de grain. Laiſſez cuire doucement; garniſſez de perſil frit, & citrons par tranches. Servez pour entrée, comme tout poiſſon en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbotte qui a été, pendant quelque tems, dans une belle eau, eſt, en général, aſſez bonne, legere, & aiſée à digérer.

BARBUE : poiſſon de mer qui ne diffère du turbot, qu'en ce qu'il n'a pas d'aiguillon.

*Barbue à la ſauce aux anchois :* marinée, comme ci-deſſous. Faites-la frire, & ſervez avec la ſauce aux anchois. ( Voyez l'article *Sauces.* )

*Barbue au court-bouillon.* ( Voyez ci-deſſus l'article *Barbeau au court-bouillon.* )

*Barbue au court-bouillon d'une autre façon.* Faites fondre la quantité convenable de ſel dans l'eau; paſſez par un linge, pour ôter la craſſe; placez votre barbue dans la caſſerole; verſez votre ſaumure avec ſuffiſante quantité d'eau, pour qu'elle baigne, avec cloux, laurier, oignons, poivre blanc; faites cuire. Quand elle ſera cuite, mettez-la mitonner ſur des cendres chaudes, & ajoûtez à votre court-bouillon une pinte de lait; ſervez enſuite à ſec ſur une ſerviette, avec garniture de perſil verd. Les turbots, ſoles, carrelets, cailleteaux, limandes ſe ſervent de même; mais il ne faut pas les faire beaucoup cuire.

*Barbue en ſalade :* cuite au court-bouillon, & froide; coupez en filets; garniſſez de petite ſalade, & aſſaiſonnez à l'ordinaire; ou avec une remolade de perſil, ciboules, capres, anchois hachés; aſſaiſonnez avec ſel, poivre, muſcade, huile & vin aigre.

*Barbue ( Filets de ) au baſilic.* Levez-en les filets; faites-les mariner avec ſel & poivre, vinaigre, thym & laurier, baſilic, perſil, ciboules & ail. Retirez, après une heure, ces filets; eſſuyez les; trempez-les dans l'œuf battu. Panez de mie de pain; faites frire de belle couleur, & ſervez garnis de perſil frit.

*Barbue marinée :* dans le verjus, avec ſel, poivre, ciboules, laurier, citron; après avoir été inciſée ſur le dos, pour lui faire prendre la marinade, ſe pane avec la mie de pain mêlée de ſel; ſe cuit au four, & ſe ſert garnie de perſil frit : ou marinée

comme ci-dessus, se trempe dans le beurre fondu; ensuite se pane avec sel, mie de pain, chapelure bien fine; se cuit au four dans une tourtiere; &, lorsqu'elle est de belle couleur, se sert avec garniture de petits pâtés, ou de croûtons & persil frit, ou de champignons frits, ou de rissoles, ou de hâtelettes d'anguilles.

*Barbue.* (*Pâté de*) Ce pâté se fait comme celui de turbot, excepté qu'il faut moins de tems pour le cuire. (Voyez *Turbot.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbue fraîche est délicate, legere, nourrissante, & très aisée à digérer.

BARDES: tranches de lard gras qu'on met sur la volaille ou le gibier qu'on fait rôtir, ou dont on se sert pour foncer & couvrir des braises, ou couvrir des pâtés, &c.

BASILIC: plante d'une odeur forte & suave: il s'emploie en cuisine, sur-tout le petit basilic, pour donner du relief aux sauces.

*Basilic.* (*Eau simple de*) Prenez des fleurs & feuilles de cette plante à volonté; mettez avec de l'eau dans un alambic de verre, & faites distiller au bain-marie, en lutant bien, de peur de l'évaporation; car ce qui prouve combien cette plante est susceptible de s'évaporer, c'est que son odeur s'attache avec facilité à tout ce qui la touche.

*Basilic.* (*Liqueur de*) Prenez trois poignées de feuilles & fleurs de cette plante avec chopine de vin & quatre pintes d'eau-de-vie; distillez à feu nud, mais modéré. Faites le syrop avec quatre livres de sucre fondu, à l'eau bouillante que vous laisserez refroidir, avant d'y mettre vos esprits distillés.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le basilic est stomachique, nervin, legérement échauffant, & un peu incisif, employé comme assaisonnement, ne peut nuire aux personnes les plus délicates; mais il y en a qui n'en supportent pas le parfum, quoiqu'agréable.

BATONS-ROYAUX : eſpece de pâtiſſerie dont on garnit une piéce de bœuf, ou qu'on ſert en hors-d'œuvre. On fait une farce fine quelconque dont on forme des fuſeaux, qu'on enveloppe d'une abaiſſe de pâte fine, qu'on garnit de fleurs de lys, de pâte pareille, & qu'on fait frire comme des riſſoles.

BAUME : plante connue, d'une odeur forte & aromatique, qu'on cultive dans les jardins, & qu'on emploie à-peu-près comme le baſilic, & dont les ſommités ſe mettent avec les fournitures de ſalades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le baume eſt un peu échauffant, nervin, ſtomachique; ce qui en entre dans différens mets, les rend plus agréables au goût & plus ſains.

BÉATILLES : on appelle *béatilles* certaines parties délicates de différentes viandes, comme ris de veau, crêtes de coq & palais de bœuf.

*Béatilles. (Tourte de)* Votre tourtiere étant garnie de ſon abaiſſe, rangez vos béatilles avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts & moëlle de bœuf. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & par-deſſus un peu de lard broyé; couvrez la tourte, dorez & faites cuire; avant de ſervir, mettez y quelques jaunes d'œufs délayés.

*Béatilles. (Autre façon de)* Faites blanchir du veau, hachez-le avec ſa graiſſe, ou graiſſe de bœuf, un peu de beurre frais & blancs de chapons. Mettez des abattis de volailles entiers, champignons, culs d'artichauts, ſel, poivre, &c. Mettez au four, feu deſſus & deſſous.

BECCARD. (Voyez *Saumon.*)

BECCASSE : oiſeau de paſſage très-connu, & d'un goût excellent.

*Beccaſſe à la Bourguignone.* Coupez vos beccaſſes en quatre. Réſervez le dedans; mettez-les dans une caſſerole avec truffes par tranches, ris de veau, champignons, mouſſerons; paſſez le tout avec lard fondu; & mouillez de bon jus de bœuf. Aſſaiſonnez avec ſel, poivre, ciboules & deux verres de bon vin. Le tout étant cuit, délayez le dedans de vos bec-

casses, pour liaison, ou avec coulis de beccasse : on peut ajoûter une cuillerée d'essence de jambon. Le tout dégraissé, servez avec le jus d'un citron.

*Beccasse à la broche :* piquée ou bardée avec des feuilles de vignes, si c'est la saison, sans vuider; on met dessous des rôties, pour recevoir ce qui en sort; on les sert sur les rôties avec du jus de citron.

*Beccasse à la Provençale.* Retroussez proprement, & faites rôtir avec une barde de lard sur l'estomac. Faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, persil & ciboules hachés, sel, poivre; passez à la casserole avec lard & farine, un verre de bon vin, capres & un anchois hachés, olives desossées, bouquet de fines herbes, & coulis de bœuf, pour liaison. Dressez vos beccasses, le ragoût par-dessus, & servez avec un jus de citron. Les chapons, poulardes, poulets, perdrix & dindons peuvent se servir de même.

*Beccasse à l'Espagnole :* se mettent à la broche, farcies comme dessus, & se servent avec la sauce à l'Espagnole.

*Beccasse aux olives :* rôties, comme dessus, se servent avec un ragoût d'olives.

*Beccasse aux truffes.* De même.

*Beccasse en salmi :* à demi-cuites à la broche; coupez vos beccasses; mettez-les dans une casserole avec du vin, truffes, champignons, capres, anchois, le tout haché menu; faites cuire à petit feu. Mettez un bon coulis, pour lier; dégraissez & servez avec jus d'orange. Les beccassines, dindons & autres volatiles peuvent se servir de même.

*Beccasse farcie à la broche :* fendez par derriere; vuidez & séparez le gésier. Hachez le reste, & le mêlez avec lard rapé, ou morceau de beurre fin, persil & ciboule hachés, & un peu de sel. Garnissez de cette farce. Faites cuire à la broche vos beccasses garnies de lard & enveloppées de papier. Servez-les ensuite avec les sauces ou ragoûts ci-après. Sauce à *la carpe*, à l'*Espagnole*, aux *zestes d'orange*, à *la Sultane*. Ragoûts de *truffes*, de *montant*, d'*olives*,

au *salpicon.* Voyez à leurs articles respectifs les sauces & ragoûts ci-dessus.

*Beccasses.* (*Pâté chaud & froid de*) Voyez *Pâté de perdrix.*

*Beccasses.* (*Terrine de*) Coupez-les sans les vuider; faites les refaire, & les piquez de gros lard assaisonné; faites-les cuire à une bonne braise bien assaisonnée, (voyez *Braise*, ) feu dessus & dessous. Etant cuites, tirez, égouttez de leur braise, & servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce.* )

La Terrine de beccassines se fait de même.

*Beccasses.* (*Tourte de*) Vuidez & dépecez-les; gardez le ventre, pour faire le godiveau, en le pilant avec lard rapé, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices. Dressez votre tourte; foncez de godiveau; rangez vos piéces dépecées, & les concassez, fendues par moitié. Assaisonnez dessus comme dessous; mettez-y tranches de veau, bardes de lard & beurre frais; finissez à l'ordinaire; faites cuire. Faites un coulis de veau & jambon, & y délayez une beccasse à demi-cuite à la broche, & pilée. La tourte étant cuite, ôtez le lard & le veau; dégraissez, & y jettez le coulis.

La Tourte de beccassines se fait de même.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccasse, tendre & grasse, est un aliment délicat, sain, & se digere aisément : il paroît assez nourrissant, & ne pouvoir nuire à personne; cependant on ne le conseille pas à ceux qui sont convalescens, ou au régime.

BECCASSINE : oiseau de passage, comme le précédent, plus petit, & d'un goût plus fin.

*Beccassine à la Gréque :* coupez les têtes; étouffez les beccassines dans une braise de veau, lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par-dessus. Etant cuites & égouttées, faites fondre du Parmesan dans un plat, de l'épaisseur de deux écus; arrangez-y vos beccassines; mettez entre un ragoût de pistaches, pignons, gros raisin, & raisin de Corinthe, & petites

truffes; mettez les têtes dessus, le bec en dehors; & une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de Parmesan rapé; faites prendre couleur au four; &, pour servir, dégraissez & mettez une sauce à la Grécque, c'est à dire beurre, huile & jus de citron.

*Beccassines en ragoût :* fendez les sans en rien ôter; passez à la poële, au lard, ou beurre roux, sel, poivre, ciboules & bouquet de persil, bouillon, un verre de vin. Faites cuire; mettez de la rapure de croûtes de pain; & servez avec un jus de citron.

*Beccassines en salmi.* (Voyez *Beccasses.*)

*Beccassines en surtout :* faites-les cuire en salmi. Laissez refroidir. Garnissez votre plat d'une farce à croquet sur les bords; recouvrez de la même farce; dorez & panez; faites cuire au four, & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccassine est un aliment délicat & sain; elle se digere avec facilité. Les convalescens & les personnes qu'on met au régime, feront plus prudemment de s'en abstenir.

BEC-FIGUE : oiseau d'un goût exquis, se sert rôti. On plume les bec-figues; on ôte la tête & les pieds; &, en cuisant à la broche, on les poudre de pain rapé & de sel.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bec-figue est très-délicate, très-legere, de facile digestion; elle ne peut nuire aux personnes les plus délicates & aux plus foibles estomacs que par sa graisse, dans le cas où on mangeroit plusieurs de ces oiseaux très-gras au même repas.

BEIGNET : sorte de pâtisserie qui se cuit dans la friture de beurre ou sain-doux, & dans quelques endroits à l'huile. On en fait aux pommes au lait, au blanc-manger, &c. La pâte à beignet se fait en mettant de la farine dans une casserole, qu'on délaie avec de la biere, un peu de sel & d'huile, à laquelle on ajoûte deux ou trois blancs d'œufs fouettés.

*Beignets d'abricots.* Otez la peau; coupez-les en deux; faites mariner dans le sucre & l'eau-de-vie;

égouttez; trempez dans une pâte de biere ou vin blanc; le reste à l'ordinaire.

*Beignets bacchiques.* Prenez des bourgeons de vigne bien tendres. Trempez les dans une pâte à biere, comme les fraises. Faites frire, & glacez.

*Beignets au blanc-manger.* Délayez une poignée plus ou moins de farine de riz bien fine dans du lait; faites cuire, en remuant toujours, pendant une heure ou deux, selon la quantité & le feu. Si elle s'épaissit trop, mettez un peu de crême en cuisant, &, sur la fin, un peu de sucre & citron rapés, avec des blancs de poulardes hachés très-menus. Votre crême finie, versez sur votre tour à pâte avec de la farine dessus & dessous; le tout refroidi, formez de petites boulettes de la grosseur d'une petite noix, bien rondes; faites-en quatre assiettes pour un plat, & faites frire dans une friture bien chaude. Rapez dessus du sucre, & servez.

*Beignets au frommage.* Ayez du lait, un morceau de beurre & un de fromage de Brie, ou Gruyere bien doux. Faites fondre le tout dans une casserole; mettez ensuite de la farine, & faites comme une pâte royale; ajoûtez des œufs. Dressez votre pâte; formez vos beignets. Faites frire, &c.

*Beignets de café.* Faites réduire six tasses de café à deux; délayez-y de la farine, des jaunes d'œufs, moëlle de bœuf fondue, & passée au tamis, crême, sucre, un peu de sel. Le tout bien cuit, réduit & bien épais, étendez le sur un plat fariné. Roulez; laissez refroidir; coupez en filets; trempez dans une pâte à beignets; faites frire à grand feu; saupoudrez de sucre, & servez chaudement.

*Beignets de chocolat.* Faites comme les précédens, vous servant de chocolat au lieu de café.

*Beignets de citron verd.* Prenez l'écorce de cinq ou six gros citrons; coupez-la en filets; faites-la cuire aux trois quarts à l'eau, & leur faites prendre sucre dans un syrop. Changez ensuite; trempez dans une

pâte à beignets ; faites frire à grand feu ; saupoudrez de sucre.

*Beignets de fraises.* Ayez de grosses fraises bien épluchées ; trempez-les dans une pâte à biere, comme dessus, & faites-les frire bien blonds ; & servez-les glacés.

*Beignets de pâte royale.* Formez votre pâte, comme il est dit à l'art. *Pâte.* Graissez une feuille de papier de sain doux. Formez vos beignets de la grosseur d'une petite noix ; mettez-les, s'il se peut, tous ensemble dans la friture à demi-chaude ; & menez doucement, s'ils sont gros ; plus vîte, s'ils sont petits. Saupoudrez de sucre, & servez chaud.

*Beignets de pommes.* Coupez par quartiers des pommes de reinette ; ôtez la peau & les pépins. Marinez, comme dessus. Egouttez ; maniez-les dans la farine ; faites frire de belle couleur, & glacez à l'ordinaire.

*Beignets de pommes en joyaux.* Coupez-les par rouelles ; vuidez le milieu, comme une bague ; le reste, comme dessus, ou trempés dans une pâte à biere, ou vin blanc.

*Beignets de Portugal.* Prenez des oranges ; ôtez la peau ; fendez en quatre ; faites blanchir, & mettez dans l'eau fraîche ; faites cuire dans le sucre ; trempez dans une pâte claire à la biere, ou au vin d'Espagne. Faites frire bien blonds, & glacez pour servir.

*Beignets lassés.* Prenez un fromage, autant de farine délayée, quatre œufs frais, un peu de sel & de crême ; faites cuire comme une bouillie épaisse ; passez dans une passoire sur un papier bien graissé ; laissez refroidir. Coupez & faites frire ; glacez ensuite de sucre en poudre avec une pelle rouge. Les beignets au citron, aux pistaches, aux amandes, se font de même.

*Beignets seringués.* Faites une pâte royale bien ferme. Mettez-la dans un mortier avec citron rapé, fleurs d'orange, amandes pilées, ou biscuits d'amandes

ameres. Verſez des œufs, à meſure que vous pilez, juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez liquide, pour mettre dans une ſeringue. Vous pouſſez enſuite vos beignets dans la friture, qui prennent la forme qui ſe trouve deſſinée à la ſeringue. Faites frire, & ſucrez. Il eſt encore beaucoup d'autres façons de beignets. Le détail ci-deſſus eſt plus que ſuffiſant pour indiquer la façon de les faire, ou pour en ſuggérer de nouvelles.

BERGAMOTE: fruit qui, dans ſon origine, fut, dit-on, le produit d'une branche de citronnier, entée ſur le poirier de Bergame, par un homme de cette ville, qui fit long-tems un ſecret de ſa découverte, & s'en enrichit. En effet, le fruit qui en eſt provenu, tient de la nature de la poire & du citron. C'eſt une eſpece d'orange rouge, dont l'écorce eſt plus unie que celle du citron & de l'orange, & qui a la forme d'une poire. Ce fruit eſt très odorant: on en tire une eſſence qui tient un des premiers rangs parmi nos parfums, qui n'eſt que l'huile eſſentielle qu'on tire de ſon écorce, & qu'on exprime avec les doigts, ou par la voie de la diſtillation.

Pour confire ce fruit, on le zeſte & on le tourne comme les citrons; on le blanchit de même, après lui avoir fait une ouverture en rond du côté de la queue, par laquelle on le vuide. On lui fait faire enſuite quelques bouillons dans le ſucre clarifié; on l'en tire; & on fait rebouillir le ſucre à cinq repriſes différentes, en augmentant de ſucre à chaque fois. La derniere cuiſſon étant à perlé, on y met le fruit; de ſorte qu'il baigne dans le ſucre; on lui fait prendre quelques bouillons. Pour les ſervir, on les tire au ſec.

On en fait des marmelades comme celle d'orange. (Voyez *Orange*.) Avec cette marmelade on fait des glaces. (Voyez *Abricots*.) On fait avec les zeſtes de la bergamote une liqueur qu'on appelle *eau de bergamote*, mais ſans épices: (Voyez *Eau des barbades*;) en un mot, tout ce qu'on peut faire des autres fruits à écorce, comme ſont le citron, l'orange,

le limon, le cedrat, &c. (Voyez ces mots à leurs articles respectifs.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bergamote est un assaisonnement qui, en rendant les alimens plus agréables au goût, les rend aussi plus sains, moins échauffans, plus faciles à digérer, prévient leur corruption, & corrige les humeurs putrides, ainsi que la disposition qu'elles auroient à la devenir.

BETTE : plante usuelle. Il y en a de deux especes, l'une blanche, & l'autre à feuilles rouges, appellées *poirée;* & une troisieme espece dont la racine est grosse, charnue, & d'un rouge très-sanguin. Les deux premieres especes s'emploient en farces d'herbes; leurs côtes ou cardes se mangent à la sauce blanche. On les emploie aussi l'une & l'autre dans les potages, tant gras que maigres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bette est une plante fort aqueuse, rafraîchissante, adoucissante, calmante, apéritive, qui prévient ou fait cesser l'ardeur générale, provenant de la chaleur du sang, ou de son âcreté, & l'ardeur dans le bas-ventre, occasionnée par une bile exaltée, âcre, ou qui ne coule pas assez : elle convient encore à ceux qui sont sujets à des difficultés d'uriner & aux ardeurs d'urine, aux coliques, irritations, insomnies; mais on doit en faire peu d'usage, quand on a l'estomac relâché, foible, froid, & qu'on est sujet aux vents, glaires, dévoiemens.

BETTERAVE : on doit choisir ses racines grosses, bien nourries, tendres, & d'une saveur douce & agréable. On fait cuire cette racine dans l'eau, au four, ou sous la cendre. On en ôte la peau, & on la mange, ou frite, ou fricassée, ou en salade.

*Betterave en salade :* se sert assaisonnée comme les salades ordinaires; ou s'en sert aussi pour la mettre en garniture.

*Betterave fricassée :* se coupe par rouelles minces, & se fricasse avec beurre, persil, ciboules hachés;

une pointe d'ail, une pincée de farine, vinaigre, ſel & poivre, ſelon la quantité. Un quart d'heure d'ébullition ſuffit.

*Betterave frite.* On la coupe par tranches de l'épaiſſeur du doigt, qu'on fait tremper dans une pâte claire avec des œufs ou ſans œufs. On la fait frire dans du beurre fin, & on la ſert avec du jus de citron.

*Betterave frite autrement.* On la coupe en long de l'épaiſſeur d'un demi-doigt; on la met tremper dans une pâte claire, faite avec fleur de farine, vin blanc, crême douce, œufs entiers, plus de jaunes que de blancs, poivre, ſel & girofle. Sur cette pâte on met de la farine mêlée de mie de pain & perſil haché; & l'on fait frire comme deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de betterave eſt rafraîchiſſante, apéritive, aſſez nourriſſante & ſaine; mais elle ne convient qu'aux bons eſtomacs.

BEURRE : c'eſt la partie huileuſe du lait. Plus il eſt nouveau, plus il eſt ſain. Il devient âcre, & rancit en vieilliſſant. Pour que les alimens préparés avec le beurre, ſoient ſains, il faut que le feu ſoit doux; & s'il eſt violent, qu'il y ait ſuffiſamment d'eau dans le vaiſſeau, pour que l'action du feu ſur une ſubſtance ſi inflammable, ne ſoit pas trop immédiate, & par-là même préjudiciable.

*Beurre friſé & filé :* ſe fait en mettant du beurre frais & fin dans une ſerviette fine & pleine, qu'on ſerre, & dont on exprime, par une forte compreſſion, le beurre qu'on fait tomber dans une terrine d'eau fraîche. On le ramaſſe enſuite, pour le ſervir avec le potage, ou au deſſert.

*Beurre paſſé à la ſeringue.* Comme le beurre ſervi en maſſe, n'a pas de grace ſur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées; puis on le paſſe à travers une étamine, & on le file dans une ſeringue de bois faite exprès, dont le bout ſera

fermé par une plaque de fer percée de différens trous ; afin que le beurre, paſſant à travers, en prenne les figures différentes. Au lieu d'une ſeringue, on peut ſe ſervir d'une paſſoire de bois ; d'autres ſe ſervent d'une groſſe ſerviette claire qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la ſerviette, en la tordant ; puis le dreſſent en rocher ſur une aſſiette : quelques-uns mettent deſſus des fleurs de bugloſe dans la ſaiſon ; d'autres le filent ſans amandes, & y mettent un peu de ſel blanc menu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le beurre nouvellement fait de lait de vaches, chévres ou brebis ſaines, & qui vivent dans de bons pâturages, étant mangé avec du ſel ou ſans ſel, eſt un aliment très-ſain & nourriſſant. Plus il a éprouvé l'action du feu, moins il eſt ſain & nourriſſant. Si on l'expoſe au feu pendant long-tems, ou à un feu très-violent, il devient âcre, irritant, échauffant, empêche la digeſtion, ou la rend mauvaiſe ; cauſe des aigreurs, des rapports fréquens, des vents, des glaires, le dérangement de l'eſtomac, le manque d'appétit, l'inſomnie. On peut empêcher une partie des mauvais effets du beurre qui a éprouvé l'action du feu, en y mêlant, en petite quantité, du vinaigre, du verjus ou du jus de citron. Les perſonnes délicates, dont l'eſtomac eſt relâché, foible, très-ſenſible ; celles qui ſont ſujettes aux aigreurs, vents, glaires, rapports, coliques, envies de vomir, mauvaiſes digeſtions ; à avoir des jauniſſes, diarrhées, vomiſſemens & rapports bilieux, doivent s'abſtenir des mets où il y a beaucoup de beurre, ſur-tout quand il a éprouvé l'action du feu un peu long-tems.

BICHE : femelle du cerf, dont la chair eſt aſſez agréable, quand elle eſt jeune ; dans le tems du rut, elle ne vaut abſolument rien.

*Biche rôtie.* On la fait préalablement mariner, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arroſe dans la cuiſſon ; on la ſert avec un bon coulis & des capres mêlées

mêlées dans son jus, on la fait mitonner dans cette sauce.

*Biche rôtie*, comme ci-dessus. On y fait une sauce douce avec vinaigre, poivre, sucre, cannelle, & une échalotte entiere.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la biche, quoique jeune, & prise dans le tems convenable, est difficile à digérer : elle ne convient qu'à ceux qui ont un bon estomac, & font beaucoup d'exercice.

BIGARADE, sorte d'orange d'un goût amer, dont l'écorce est très-inégale, & dont la figure irréguliere en fait le nom ainsi que la diversité de ses couleurs. C'est la plus belle des oranges aigres. On s'en sert en cuisine, dans l'office & dans la distillation.

*Bigarade.* (*Eau de*) Prenez des zestes de bigarades de Provence, ou de Portugal, dans le tems que les confiseurs les emploient ; si vous faites six pintes de cette liqueur, prenez six bigarades ordinaires, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, chopine d'eau. Garnissez votre alambic ; faites distiller sans tirer de phlegme & à feu modéré, pour que la distillation ne contracte pas le goût d'empyreume ; mettez un gros de macis & une demi-muscade pour assaisonner votre liqueur ; mettez pour le syrop deux pintes & demie d'eau fraîche, environ deux livres de beau sucre ; mêlez vos esprits distillés ; faites clarifier le tout, en le passant à la chausse.

*Bigarade.* (*Glace de*) Exprimez le jus de huit grosses bigarades, ou d'un plus grand nombre, si elles sont petites, dans une pinte d'eau ; joignez-y quelques zestes de ce fruit avec livre & demie de sucre ; laissez infuser une heure ou deux, passez ensuite avec expression ; mettez à la salbotiere, travaillez & faites prendre à la glace à l'ordinaire.

BIGAREAU : espece de cerise plus grosse & plus ferme que les guignes. (Voyez *Cerises.*)

BISCOTINS : pour faire des biscotins, pre-

nez demi-livre ou livre de ſucre, ſuivant la quantité ; faites-le cuire à la grande plume ; jettez-y demi-livre ou trois quarterons de farine, & délayez promptement, en la retirant du feu ; maniez cette pâte ſur une table avec du ſucre en poudre promptement ; pilez dans un mortier avec un blanc d'œuf un peu de fleurs d'orange, de muſc & d'ambre ; incorporez le tout ; faites en de petites boulettes, jettez dans l'eau bouillante ; & dès qu'elles ſurnageront, retirez & mettez égoutter ; dreſſez ſur des feuilles, mettez au four, & faites cuire de belle couleur.

*Biſcotins à la Choiſy.* Faites une pâte comme la précédente, où vous mettrez fleurs d'oranges, œufs frais ; formez-en des olives, & faites cuire au four comme les précédens.

*Biſcotins au citron.* Comme les précédens, de la rapure de citron, au lieu de fleurs d'oranges, même poids de farine que de ſucre.

*Biſcotins au fruit.* Prenez trois blancs d'œufs, trois cuillerées de farine, une cuillerée de marmelade de quel fruit vous jugerez à propos. Pétriſſez le tout, dreſſez vos biſcotins, & faites cuire de belle couleur ſur des feuilles de papier. Si les biſcotins ſont attachés, poſez les feuilles ſur une ſerviette humide, ils ſe détacheront auſſitôt. On découpe encore cette pâte en filets, dont on forme des lacs d'amour.

BISCUITS : eſpece de pâtiſſerie délicate, dont on fait un grand uſage, ſoit ſur les tables, ſoit pour la collation ; on en fait de pluſieurs eſpeces, dont nous allons donner les différens procédés.

*Biſcuits à dame Barbe.* Prenez cinq quarterons d'amandes, dont un d'amandes ameres ; pelez les & les pilez, en les arroſant de blancs d'œufs de tems en tems. Votre pâte faite, paitriſſez-la avec autant péſant de ſucre en poudre. Dreſſez vos biſcuits ſur du papier de la largeur d'un écu ; mais plus minces ; mettez au four, feu deſſus, & lorſqu'ils auront levé ſuffiſamment, donnez feu deſſous pour achever.

*Biſcuits à la Bourgogne.* Prenez une livre d'aman-

des, dont un quarteron d'ameres. Pelez & pilez comme dessus; mettez quatre livres de sucre en poudre dans cette pâte ; Pétrissez fortement, jusqu'à ce que la pâte soit très-souple ; passez cette pâte au tamis avec expression ; & si elle est trop forte, mouillez-la d'eau de fleurs d'orange, formez-en des biscuits dans des moules de papier ; dressez sur des planches, & mettez dessus le couvercle du four avec du feu. Lorsqu'ils sont levés & qu'ils ont pris couleur, retirez-les des moules, & glacez-les en-dessous.

*Biscuits à la Chanceliere.* Delayez du sucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, avec deux jaunes d'œufs frais ; mettez-y deux cuillerées de farine & un peu d'anis battu avec un peu de fleurs d'orange ; faites une pâte que vous seringuerez sur du papier, de la forme que vous voudrez, & faites cuire au four de cuivre rouge, feu modéré dessus & dessous.

*Biscuits à la Choisy.* Faites cuire demi-livre de sucre à la grande plume, & le mettez dans un mortier avec égale quantité de fleur de farine, eau de fleurs d'orange, deux œufs frais ; formez du tout une pâte souple en la travaillant ; dressez-la & la maniez sur une table, saupoudrez de farine, avec un tiers de sucre en poudre ; formez-en des olives, que vous applatirez un peu, & les faites cuire sur des feuilles d'office à feu doux.

*Biscuits à la crême.* Battez sept blancs d'œufs frais avec demi-livre de sucre en poudre & un quarteron de fleur de farine ; fouettez une chopine de crême, faites-en égoutter la mousse sur un tamis, & la mettez dans votre pâte ; dressez vos biscuits dans des moules ; glacez & faites cuire.

*Biscuits à la Dauphine.* Pelez & pilez demi-livre d'amandes, partie égale de douces & d'ameres, en les arrosant de blancs d'œufs & deux livres de sucre fin, avec un blanc d'œuf. Votre pâte étant bien maniable, seringuez-la de la forme que vous voudrez ; faites cuire au four de campagne, comme ceux à la

Chanceliere, & glacez en deſſous, comme ceux à la Bourgogne.

*Biſcuits à la Reine.* Sur un quarteron de farine de riz bien paſſée, mettez une livre de ſucre fin paſſé au tamis. Ecorce de citron rapée & ſix jaunes d'œufs; battez le tout une demi-heure, ajoutez y douze blancs d'œufs fouettés : dreſſez vos biſcuits, glacez-les avec ſucre fin tamiſé, incorporé avec le blanc d'œuf & jus de citron, lorſqu'ils ont pris couleur deſſus, & remettez au four, pour ſécher la glace.

*Biſcuits au ſucre.* Faites cuire du ſucre au grand perlé, ſelon la quantité que vous voulez; clarifiez-le avant : pour un quarteron, mettez deux œufs frais, un peu de fleur d'orange, fouettez bien le tout; dreſſez vos biſcuits, & faites cuire à feu doux.

*Biſcuits cannelés.* Prenez ſix œufs frais avec autant peſant de ſucre & de fleur de farine; battez bien vos œufs, & mêlez-y enſuite le ſucre, la farine avec de la rapure d'écorce de citron verd; travaillez bien le tout. Pliez des feuilles de papier de leur longueur en canaux de la largeur d'un doigt, dont le fond ſera cannelé; faites cuire à un feu doux, détachez-les enſuite, & les mettez ſécher à l'étuve, pour ſervir au beſoin.

*Biſcuits communs.* Fouettez huit œufs; jettez-y une livre de ſucre en poudre & autant de fleur de farine; travaillez le tout juſqu'à ce que la pâte ſoit bien blanche : on peut y mettre deux pincées d'anis en poudre. Formez vos biſcuits dans des moules quarré longs. Mettez dans un four de campagne, feu deſſus & deſſous; mais plus deſſus pour les colorer. Au bout d'un quart d'heure, glacez-les avec ſucre en poudre, mêlé avec le blanc d'œuf.

*Biſcuits d'amandes.* Echaudez une livre ou deux d'amandes douces, ſur leſquelles vous en mettrez un quarteron d'ameres; pilez-les bien fin, arroſant d'un peu de blanc d'œuf; mettez-y autant peſant de ſucre en poudre avec d'autres blancs d'œufs. Pétriſſez le

tout avec la gache, en y mettant un peu de farine & d'eau de fleurs d'orange, formez-en vos biſcuits, & faites cuire à feu doux.

*Biſcuits de chocolat.* Fouettez des blancs d'œufs en neige, mêlez-y enſuite autant de chocolat qu'il en faudra pour leur donner le goût & la couleur, du ſucre en poudre, de la fleur de farine; faites du tout une pâte ſouple; formez-en vos biſcuits, & faites cuire à une chaleur modérée.

*Biſcuits de citron.* Rapez dans des blancs d'œufs à volonté, de l'écorce de citron; mettez-y de la marmelade du même fruit & du ſucre en poudre, tant que ce composé en pourra prendre pour faire une pâte maniable, le tout bien incorporé; formez-en des biſcuits; faites cuire à feu doux. On peut au lieu de la marmelade du fruit, y mettre de la pâte de citron confite, pilée menu, ou de la raclure de citron préparée comme la conſerve.

*Biſcuits de fruits mêlés.* A un quarteron de pâte d'amandes, ajoûtez deux cuillerées de marmelade d'oranges, deux quartiers d'oranges confits au ſec & quatre abricots de même; pilez le tout juſqu'à ce qu'il puiſſe paſſer au tamis; liez avec dix jaunes d'œufs & un quarteron de ſucre en poudre, formez-en une pâte un peu ferme, coupez-la en long, ſaupoudrez de ſucre fin : dreſſez ſur du papier, & faites cuire comme les autres.

*Biſcuits de fleurs d'orange, ambrés, muſqués & glacés.* Broyez des blancs d'œufs avec du ſucre en poudre & de l'eau de fleurs d'orange, juſqu'à ce que ce mêlange devienne une pâte maniable; formez vos biſcuits en olives, roulez-les dans du ſucre en poudre; faites cuire au four de campagne, feu deſſus & deſſous. Il n'y a pas d'autre proportion pour le ſucre, que la quantité que les blancs d'œufs en peuvent comporter; & la quantité des blancs d'œufs dépend de celle que vous voulez faire de pâte.

Si vous les voulez ambrés & muſqués, vous mêlez de l'ambre & du muſc au ſucre que vous employez;

& si vous les voulez glacés, vous les trempez dans le blanc d'œuf; & après les avoir égouttés, vous les roulez dans le sucre en poudre.

*Biscuits de Gênes.* Sur une livre de farine, mettez quatre onces de sucre, de la coriandre & de l'anis ce qu'il en faudra, pour donner le goût; quatre œufs, & délayez le tout avec ce qu'il faudra d'eau tiéde pour faire un pain, que vous ferez cuire au four à l'ordinaire, & lorsqu'il sera cuit, coupez-le en tranches que vous ferez recuire.

*Biscuits de jasmin.* Pilez dans un mortier de marbre bien net, du jasmin d'Espagne ou commun; mettez-y du sucre avec des blancs d'œufs, & achevez comme ceux à la fleur d'orange.

*Biscuits de Piémont.* Faites une pâte comme celle des biscuits communs, avec six œufs que vous y mettrez: que cette pâte soit tant soit peu plus ferme; dressez-la sur du papier de l'épaisseur d'un travers de doigt; formez-en des biscuits de la longueur & largeur du doigt, saupoudrez-les de sucre fin; faites cuire au four à feu doux, & les tirez, pour les mettre en lieu sec.

*Biscuits de Portugal.* Fouettez six blancs d'œufs, ajoûtez les jaunes, & les battez avec demi livre de sucre en poudre, quatre onces de farine & autant de marmelade d'orange de Portugal, rapure d'une écorce de citron. Maniez bien le tout; formez vos biscuits; faites cuire, glacez après, & remettez au four pour sécher la glace.

*Biscuits de Savoye.* Fouettez à part quatre blancs d'œufs frais, mettez-y ensuite les jaunes avec demi-livre de sucre, du citron rapé, ou de l'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange rapée; ajoûtez six onces de fine fleur de farine; faites du tout une pâte: dressez vos biscuits en petits ronds; poudrez de sucre pour les glacer, & empêcher la pâte de couler; mettez au four, où vous tiendrez dans un coin, un peu de feu clair, pour les échauffer & leur donner une belle couleur.

*Biscuits d'Espagne.* Fouettez douze blancs d'œufs

frais en neige ; ajoûtez ensuite les jaunes fouettés : livre & demie de sucre en poudre, travaillant bien le tout, ensuite demi-livre de fleur de riz & rapure de citron : le tout bien travaillé, formez vos biscuits dans leurs moules, faites cuire ; coupez en tranches ; glacez du côté coupé, & faites sécher la glace à petit feu.

*Biscuits d'oranges.* Prenez pâte d'orange, pulpe d'orange & de citron, & les pilez ; fouettez quatre blancs d'œufs, & ensuite leurs jaunes ; jettez-y une livre de sucre en poudre, battez bien, & ajoûtez une cuillerée de farine & une livre de la marmelade pilée au mortier ; maniez bien le tout avec la spatule. Votre pâte faite, formez vos biscuits de l'épaisseur d'un doigt ; faites cuire sans glacer. Renversez-les ensuite, & les glacez par-dessous avec sucre fondu dans l'eau de fleurs d'orange, & faites sécher cette glace au four de campagne.

*Biscuits du Palais-Royal.* Prenez pesant trois œufs de fleur de farine, six œufs & leur poids du plus beau sucre en poudre ; fouettez les blancs en neige ; mettez-y ensuite le sucre, délayez bien ; jettez-y les jaunes, & ensuite la farine, incorporez bien le tout avec rapure de citron & conserve de fleur d'orange pilée, environ deux pincées : dressez vos biscuits dans leurs moules, glacez-les légérement, & faites cuire à l'ordinaire.

*Biscuits legers glacés.* Sur une livre d'amandes, mettez trois quarts d'ameres, le reste de douces ; échaudez & pilez les comme il a été dit ci-dessus : incorporez à cette pâte quatre livres de sucre en poudre, & maniez cette pâte jusqu'à ce qu'elle soit assez souple pour passer à la seringue ; formez vos biscuits de la longueur & de la forme que vous voudrez sur du papier : faites cuire sous le four de campagne. Quand ils seront renflés & de belle couleur en-dessus, détachez-les du papier, & les glacez d'une glace blanche en-dessous, que vous faites sécher sous le même four, ou à l'étuve.

*Biſcuits liquides.* Se ſont comme ceux d'oranges, ſi ce n'eſt qu'au lieu de farine; vous y mettez-à-peu près la même quantité de pâte d'amandes douces.

*Biſcuits manqués.* Battez quatre œufs frais; mêlez-y ſucceſſivement quatre petites poignées de ſucre & une de farine, avec de la rapure d'écorce de citron; le tout mêlé : mettez dans des moules, glacez & faites cuire à feu doux. Etant cuits, coupez-les en quatre, & les faites ſécher à l'étuve.

*Biſcuit royal.* Fouettez ſept ou huit blancs d'œufs frais en neige; mettez-y ſept onces de diverſes marmelade, & battez le tout; joignez-y cinq ou ſix jaunes; battez bien; ajoûtez à ce mêlange ſept onces de fleur de farine de riz & autant de ſucre. Votre pâte bien faite; dreſſez vos biſcuits ſur du papier à l'ordinaire, & faites cuire à une chaleur modérée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le biſcuit eſt un aliment délicat, leger, facile à digérer, nourriſſant & très ſain, qui convient fort aux perſonnes délicates, convaleſcentes, & à tous ceux qu'on n'a pas réduits uniquement à la boiſſon : trempé dans de bon vin vieux, c'eſt un cordial ou ſtomachique excellent.

BISET : pigeon de paſſage, plus petit que le ramier; il a les pieds & le bec rouge : il eſt très-bon rôti, piqué de menu lard. On peut l'acommoder comme les pigeons (Voyez *Pigeons.*)

BISQUE : potage en ragoût, maigre ou gras. On en fait de *pigeons*, de *poulardes*, de *cailles*, & autres, en gras; de *poiſſons*, d'*écreviſſes*, & autres, en maigre. On trouvera ces différentes biſques à leurs articles reſpectifs.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les biſques en général, ſont très-agréables au goût & très-nourriſſantes; mais par-là même, elles ſont très-préjudiciables à la ſanté, parce qu'il eſt rare qu'on ne faſſe quelque excès des alimens qui flattent; & celui ci étant fort compoſé & réuniſſant beaucoup de ſubſtances en petit volume, peut devenir très-

funeste à la santé, par l'usage trop fréquent qu'on en feroit.

BLANC-MANGER : prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, deux onces d'amandes douces blanchies ; battez le tout ensemble ; exprimez fortement le tout ; faites bouillir l'extrait avec trois onces de farine de riz. Lorsque ce mêlange commencera à se coaguler, mettez y une demi-livre de sucre blanc, dix cuillerées d'eau rose, & mêlez bien le tout.

*Blanc-manger.* (*Autre*) Prenez la viande blanche d'un chapon & celle de deux perdrix rôties ; quatre onces de mie de pain très-blanc ; broyez le tout ; & en y versant du bouillon, formez une pâte qu'on fera bouillir, durant deux heures, dans une suffisante quantité de bouillon & en consistance de crême, passez par un tamis fin.

*Blanc-manger*, (*Autre*) *pour tenir lieu de bouillon le matin.* Prenez une écuelle d'excellent bouillon : faites-la réduire à moitié, à petit feu ; ajoûtez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces, trois cuillerées d'eau rose. Remettez sur un feu modéré, jusqu'à ce qu'il prenne une certaine consistance. Passez-le à l'étamine. Ajoûtez un quarteron de sucre, & un peu de cannelle. On peut y mettre un peu d'ambre ou de musc, un peu d'eau de fleurs d'orange, ou jus de citron, ou d'orange, qu'on fait bouillir un ou deux bouillons. On trouve d'autres préparations du blanc-manger pour entremets, dans les ouvrages de cuisine un peu étendus ; mais ils exigent des procédés trop recherchés pour l'objet de cet ouvrage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'est un aliment leger, nourrissant & sain, destiné aux personnes affoiblies par des maladies longues, à celles dont l'estomac est foible, dérangé, ou dont on veut corriger l'âcreté des humeurs.

BŒUF : animal dont la chair est d'un usage universel. Elle nourrit beaucoup. Le bœuf jeune, fournit

un bon aliment. Bon dans tous les tems ; nous ne parlerons ici, que des parties choisies. Ce qu'on appelle *basse boucherie*, étant à la portée des gens du peuple, & rejetté par les riches & aisés, nous n'en parlerons pas. Voici les parties qui se servent aux bonnes tables : la cervelle, la langue, les rognons, la graisse, le palais, la queue, la culotte, la tranche, la piéce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moëlle, l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les palerons, le gros bout. Nous avons déja parlé de l'aloyau. Nous renvoyons, pour les parties ci-dessus, à leurs articles respectifs.

*Bœuf à la mode.* Prenez une piéce de tranche ; battez-la, & la piquez de gros lard ; assaisonnez comme dessous. Mettez dans une terrine avec sel, poivre, laurier, citron verd. Fermez bien votre terrine, & l'étoupez. Faites cuire à un feu lent ; lorsqu'il a rendu son jus, ajoûtez un verre de vin ; faites bouillir, & lorsqu'il est à-peu-près tari, tirez & servez avec du jus de citron.

*Bœuf à la mode. (Autre façon de)* Prenez du jus de bœuf assaisonné de sel, poivre, girofle en poudre, jus de rocamboles ; mêlez dans un verre de vin ; faites mariner pendant deux heures, & lardez ensuite votre piéces de bœuf, que vous mettrez dans une terrine avec quelques feuilles de laurier & un autre verre de vin ; faites cuire à petit feu ; coupez par tranches, lorsqu'il sera froid ; & servez pour entremets.

*Bœuf à la royale.* Piquez de gros lardons ; assaisonnez de sel & poivre une piéce de bœuf. Laissez mariner. Enveloppez-la d'un linge, de sorte que la graisse ne la puisse pénétrer. Mettez-la ensuite dans une marmite avec suffisante quantité de panne de porc ; mettez-y du verjus, du vin. & quelques tranches de citron, persil, ciboules & laurier. Faites bouillir à petit feu. Le bouillon bien consommé, tirez ; servez par tranches, pour entremets.

*Bœuf à la ſauce hachée.* Faites cuire, comme ci-deſſus; garniſſez de même, & mettez deſſus une ſauce hachée.

*Bœuf au naturel. (Piéce de)* Garniſſez le plat où vous devez ſervir, d'un bord de feuilletage coupé en morceaux quarrés. Coupez de votre piéce de bœuf, qui ſera de poitrine, ce qu'il y aura de plus beau, par tranches; mettez deſſous & deſſus une ſauce hachée; faites mitonner, & ſervez.

*Bœuf. (Cervelle de) à la matelotte.* Faites-la dégorger à l'eau tiéde, puis blanchir à l'eau bouillante, & cuire enſuite à une braiſe blanche bien aſſaiſonnée. (Voyez *Braiſe.*) Faites blanchir de petits oignons blancs, & les faites cuire un bouillon; mettez-les enſuite dans la caſſerole avec deux cuillerées de réduction, une de coulis & demi-verre de vin de Champagne, ſel & gros poivre. La ſauce étant ſuffiſamment réduite, tirez la cervelle de ſa braiſe, égouttez-la, & ſervez cette ſauce deſſus.

*Bœuf. (Filet de) à la Piemontoiſe.* Levez le filet d'un aloyau; piquez le deſſus de petit lard; faites une farce avec lard rapé & fines herbes, ſel & gros poivre bien manié. Fendez le filet en-deſſous; mettez y cette farce: couſez pour qu'elle ne ſorte pas; faites cuire à la broche, & ſervez avec une ſauce au vin de Champagne. (Voyez *Sauce.*)

*Bœuf. (Pâté de)* On prend de la tranche, & on fait le pâte, comme celui de rouelle de veau. (Voyez *Veau.*) La ſeule différence eſt dans la cuiſſon, parce que le bœuf veut cuire plus long-tems: il faut le piquer pendant qu'il cuit, & boucher le pâté lorſqu'il eſt cuit.

*Bœuf pance au four. (Piéce de)* Faites-la cuire dans une marmite à l'ordinaire; Dreſſez-la dans un plat, délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon, du coulis, ſel & poivre; faites lier la ſauce un peu fort; mettez ſur la piéce de bœuf; panez-la; faites-lui prendre couleur au four; & ſervez garnie

de mie de pain frite & trempée dans des jaunes d'œufs.

*Bœuf.* (*Yeux de bœuf avec une ſauce au réveil-matin.*) Otez le noir : faites-les dégorger à l'eau tiéde & blanchir enſuite à l'eau bouillante, & les faites cuire à une braiſe blanche, comme la cervelle, bien aſſaiſonnée d'épices & fines herbes, citron & herbes aromatiques ; faites cuire à petit feu, ſervez enſuite, en mettant deſſus une ſauce au réveil-matin. (Voyez *Sauce.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bœuf eſt un aliment très-nourriſſant, très-ſain & fortifiant, principalement quand elle appartient à un bœuf jeune & tendre ou fort gras, & qu'elle n'a pas été, ou ſéchée en la rôtiſſant, ou privée de ſes ſucs, en la faiſant bouillir dans beaucoup d'eau. Les perſonnes délicates & dont l'eſtomac n'eſt pas bien bon, ne la digerent que quand elle a beaucoup bouilli ; mais elle eſt alors moins nourriſſante : en général, elle ne leur convient pas, ni aux convaleſcens.

BON-CHRETIEN. (Voyez *Poire.*)

BONNET DE TURQUIE : ſorte de gâteau ayant la forme d'un turban, que chacun enjolive à ſa maniere, & qui ſe fait dans un moule de pareille forme. Il ſe fait, ou de la même pâte que le gâteau de Savoye, ou de celle du gâteau d'amande, ou de pâte croquante. Voyez *ces articles.*

BOUDIN : il en eſt de deux ſortes, blanc & noir. Le blanc eſt plus délicat : tous deux ſe ſervent pour entrée.

*Boudin blanc.* Prenez blanc de volaille rôtie, ſelon la quantité qu'on veut faire, panne de cochon hachée menu, ſel, poivre, & un peu de lait, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Ayez des boyaux de cochon bien nets ; mettez-y votre hachis entier ; liez chaque bout, ſelon la longueur dont vous les voudrez ; en les rempliſſant, piquez de diſtance à autre, pour

faire passage à l'air, dont ils se remplissent en les faisant. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, tirez & laissez refroidir. Pour les cuire, il faut les mettre sur le gril dans du papier, à un feu doux, & graisser un peu le papier.

*Boudin blanc*, (*Autre façon de*) de différentes volailles cuites. Prenez, comme dessus, la quantité que voudrez avec panne de cochon, le tout haché menu, que vous mettrez dans une casserole avec deux oignons cuits sous la cendre, & écrasés; persil & fines herbes, assaisonnement d'épices, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Mettez ensuite dans une pinte de lait douze jaunes d'œufs; delayez & faites cuire, comme pour faire une crême: mettez cette crême sur votre hachis; faites échauffer un peu, de sorte que votre farce ait une certaine consistance. Formez vos boudins; le reste, comme ci-dessus.

*Boudin de foies gras.* Prenez un quarteron de chair de porc, une livre de foies gras, autant de blancs de chapons, fines herbes, sel, poivre, muscade, girofle en poudre, cannelle, six jaunes d'œufs & deux pintes de crême. Hachez les viandes & herbes; & de ce hachis; formez vos boudins que vous ferez cuire dans du lait avec sel, citron verd & laurier, & ensuite griller, comme les précedens; & vous servirez avec un jus d'orange.

*Boudin de poisson.* Prenez d'anguille, carpe & brochet suffisante quantité, hachée menu, mie de pain fine, trempée dans du lait; mêlez une demi-livre de beurre fin. Assaisonnez de fines herbes & épices à l'ordinaire, avec un peu de coriandre pilée, œufs entiers, & demi-septier de crême. Faites blanchir le tout à un feu doux. Formez vos boudins. Faites blanchir, comme dessus, à l'eau bouillante. Piquez-les, pour faire passer l'air; faites cuire entre deux tourtieres, à petit feu; & servez de belle couleur.

*Boudin noir.* Prenez du sang de cochon sans gru-

meaux; ajoûtez-y un peu de lait ou crême; du bouillon gras, sel, poivre, persil, ciboules, toutes sortes de fines herbes, le tout haché bien menu. Mêlez le tout ensemble, & en remplissez des boyaux de porc bien nettoyés; faites cuire vos boudins à l'eau bouillante, & les piquez, pour que la chaleur ne les fasse pas crever. Ils seront cuits, quand il ne sortira que de la graisse. Il se met sur le gril, & se sert très-chaud. Quelques personnes y ajoûtent de la graisse de porc coupée par petits morceaux, & prétendent que le boudin n'en est que plus délicat, lorsque la graisse le nourrit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La quantité considérable de graisse qui entre dans toutes les especes de boudins, rend cet aliment de très-difficile digestion; & la plûpart se font avec des matieres qui ne se digerent qu'avec peine, par les personnes fortes, & qui font de l'exercice: les gens délicats, convalescens, sédentaires, ne doivent point en manger.

BOUDINADE D'AGNEAU: prenez un quartier d'agneau de devant; desossez-le proprement; remplissez-le de boudins blancs & noirs, & saucisses; repliez-le, & le ficellez. Mettez à la broche, & arrosez de beurre fondu; servez avec une sauce hachée, ou sauce à l'Espagnole.

BOUILLANS: espece de petits pâtés. On prend des blancs de volailles rôties avec un peu de moëlle de bœuf, un peu de tetine de veau, lard, fines herbes & épices à l'ordinaire; on fait de tout un hachis. On forme ensuite deux abaisses de pâte fine très-minces. On met de son hachis par petits morceaux sur celle de dessous, on recouvre de l'autre; &, après avoir enfermé chaque tas entre deux pâtes, on les découpe; on les dresse comme de petits pâtés, & on les fait cuire de même.

BOUILLIE POUR COLLATION. Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait, de la crême & du sucre; faites cuire à petit feu &

en tournant ſans diſcontinuer. Quand elle ſera cuite, mettez une partie dans le plat où l'on doit ſervir; mettez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſe forme un gratin. Mettez le reſte enſuite, & faites prendre couleur avec une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bouillie eſt un aliment nourriſſant; mais il y a bien des eſtomacs qui ne peuvent la digérer : ainſi les perſonnes délicates, convaleſcentes, ſédentaires, ſujettes aux glaires, vents, aigreurs, devoiement, feront bien de n'en pas manger. On peut la rendre plus ſaine & plus facile à digérer en employant, au lieu de farine ordinaire, de la mie de pain bien cuit, ou de la farine de grain un peu grillé.

BOUILLON : jus des viandes, eſt de l'eau chargée d'une plus ou moins grande quantité des ſucs qu'elle enleve de la chair des animaux & des végétaux, par l'action du feu avec l'eau dans laquelle elles ont bouilli. On en fait de gras & de maigres, & au poiſſon.

*Bouillon de poiſſon.* Prenez de divers poiſſons avec une anguille coupée par tronçons. Mettez le tout dans un pot, avec la quantité qu'il faudra d'eau, beurre, ſel & poivre, fines herbes, oignon piqué de girofle. Laiſſez bouillir le tout une bonne heure; paſſez le tout dans un linge blanc; faites frire de la farine; paſſez-la à l'étamine, pour en faire un coulis, dont vous vous ſervirez pour colorer & nourrir votre bouillon.

*Bouillon de poiſſon.* (*Autre*) Prenez oignons, carottes & panais coupés par rouelles; mettez dans une caſſerole avec du beurre, & faites ſuer à un feu doux, comme un jus d'oignon. Quand il ſera roux, mettez du poiſſon dans la caſſerole; faites-lui faire quelques tours au roux; mouillez d'une purée claire avec un bouquet de perſil, ciboules, fines herbes, girofle, ſel & champignons; faites bouillir une bonne heurre; paſſez au tamis, & ſervez-vous-en pour mitonner les potages de poiſſon.

*Bouillon de racines.* Faites cuire d'abord deux ou trois litrons de pois verds secs ; écrasez-les & les mettez dans une grande marmite d'environ un sceau d'eau ; faites-les rebouillir une heure & demie ; laissez reposer & refroidir. Passez la purée claire à l'étamine, & la mettez dans une marmite de moindre volume. Ayez des carottes, panais, racines de persil un bon bouquet ; une douzaine d'oignons : assaisonnez de sel, bouquet de fines herbes, oignon piqué de girofle, avec un paquet d'oseille & de cerfeuil ; joignez à ce mêlange deux ou trois cuillerées de jus d'oignons. Ce bouillon sert à mitonner toute sorte de potages de légumes.

*Bouillon du matin.* Cimier de bœuf, bout saigneux de mouton, collet de veau, deux poulets. Quand les poulets sont cuits, prenez les blancs, pilez-les dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans le bouillon : passez à l'étamine, & mettez ce coulis sur vos croûtes bien mitonnées dans le bouillon ci-dessus.

*Bouillon en consommé.* Eclanche dégraissée, chapon, rouelle de veau, tranche de bœuf, perdrix cuite à la broche, dans trois pintes d'eau en un pot de terre. Faites réduire le tout à moitié à petit feu. Passez & pressez le tout dans un linge, & servez.

*Bouillon en restaurant*, ou *potage sans eau.* Tranche de bœuf, rouelles de veau & de mouton, chapon, quatre pigeons, deux perdrix : le tout arrangé dans une marmite ; les grosses viandes battues, avec quelques tranches d'oignons, panais & racines de persil, fines herbes & peu de sel. Lutez bien exactement la marmite, de sorte que rien ne s'évapore : faites cuire, pendant six heures, au bain-marie. Passez le jus que ces viandes auront rendu, & le dégraissez. Hachez ensuite les volailles ; farcissez-en un pain avec de bonnes garnitures. Faites mitonner le tout dans le jus, & mettez par-dessus un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard, comme crêtes farcies, ris de veau & autres, &c.

*Bouillon gras.* Prenez tranche de bœuf, rouelle de veau, éclanche de mouton bien dégraissée, selon la quantité; empotez-les à l'eau froide; faites cuire à petit feu; écumez bien; ajoûtez des volailles, selon l'usage auquel vous destinez ce bouillon : on l'assaisonne de sel, racines, oignons, cloux de girofle. Ce bouillon sert pour toutes sortes de potages qui ne changent de dénomination, que par les diverses choses dont on les accompagne, pour mouiller tous les coulis. Faites cuire toutes sortes de légumes. Faire cuire à part les poulets, cailles, pigeons, dont on garnit les bisques.

*Bouillon gras.* (*Autre*) Tranches de bœuf, quatre ou six livres, fort jarret de veau, une poule, une vieille perdrix, & peu de sel. Votre bouillon au quart cuit; mettez-y des carottes, panais, navets & deux poireaux blanchis auparavant aux trois quarts de la cuisson; ajoûtez un bouquet de céleri, deux cloux de girofle, moitié d'une racine de persil, quatre oignons, le tout blanchi. Lorsque le tout sera cuit, passez au clair; & dégraissez, pour en faire usage.

*Bouillon maigre.* Pour le potage aux herbes; prenez de toutes bonnes herbes; mettez-les cuire dans une marmite avec deux ou trois croûtes de pain; assaisonnez de beurre, sel, bouquet de fines herbes; après une bonne heure de cuisson, passez à l'étamine. Il sert pour le potage de santé, aux herbes, sans herbes, & tous autres, comme potages de laitues, d'asperges, de chicorée, d'artichauts, de cardes, &c.

*Bouillon maigre.* (*Autre*) Faites cuire aux trois quarts une certaine quantité de pois, selon le bouillon dont vous avez besoin; & passez le bouillon au clair, avant que les pois fassent purée. Mettez ce bouillon dans une autre marmite avec un morceau de beurre fin, carottes, panais, oignons, navets, céleri, racines de persil; le tout blanchi auparavant à l'eau bouillante, sel, bouquet de fines herbes;

perſil, ciboules, girofle, macis, coriandre, baſilic; ſans qu'aucune choſe domine ſur l'autre; faites bouillir juſqu'à la parfaite cuiſſon; laiſſez repoſer, & paſſez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bouillons, ſoit de viande ſeule, ſoit de racines ſeules, ſoit de viandes & de racines, ſoit de poiſſon, ſont des alimens très-nourriſſans, fortifians, de facile digeſtion, & qui conviennent preſque à tout le monde : on n'en doit excepter que quelques perſonnes dont l'eſtomac eſt ſi foible, & les ſucs digeſtifs ſi peu actifs, que tout aliment un peu ſubſtantiel, ne ſe digere pas chez eux, & leur laiſſe long-tems un ſentiment de peſanteur. Il ne faut à ces perſonnes que des bouillons très-légers & en petite quantité à la fois.

BOUTON : faites un godiveau bien aſſaiſonné, comme pour le poupeton. (Voyez *Godiveau.*) Formez en une abaiſſe ſur de grandes bardes de lard, dont vous envelopperez votre bouton. Mettez deſſus cette maniere d'abaiſſe un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, crêtes, mouſſerons & pointes d'aſperges; paſſez au blanc. Recouvrez d'une abaiſſe du même godiveau & bardes de lard; faites cuire à la braiſe. Dégraiſſez & garniſſez de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlés. En maigre, le godiveau ſera fait de chair de carpes, tanches, anguilles, & bien hachées & aſſaiſonnées de bon goût.

BRAISES : maniere de cuiſſon qui releve infiniment le goût des viandes qui cuiſent ſans évaporation ſenſible. On verra les différentes manieres aux articles reſpectifs. On diſtingue de deux ſortes de braiſes. *Braiſe ordinaire* ſe fait en fonçant une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, épaiſſes d'un doigt, qu'on aſſaiſonne de fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & ſel. Sur cet aſſaiſonnement, on place la piéce qu'on veut faire cuire; on la couvre, & on l'aſſaiſonne par-

deſſus de même que par deſſous. On couvre bien la marmite, & on lute le couvercle avec de la pâte, pour qu'il n'y ait point d'évaporation; & on fait cuire le tout, feu deſſus & deſſous. Cette braiſe ſert pour les groſſes piéces, qui ont beſoin d'un plus fort aſſaiſonnement. *La braiſe blanche*, ou *demi-braiſe*, ſe fait avec lard, tranches de veau, dont on diminue l'aſſaiſonnement en raiſon de la piéce. Le ſurplus du procédé eſt le même que pour la braiſe ordinaire.

BREBIS : on ne l'emploie pas en bonne cuiſine; ſa chair eſt dure, de mauvais goût.

BRÊME : poiſſon d'eau douce, fort eſtimé dans des pays, fort peu dans d'autres. Ses qualités bonnes ou mauvaiſes, dépendent des eaux où elle ſe nourrit : on l'accommode comme la carpe.

*Brême grillée.* Proprement habillée & vuidée, on l'inciſe ſur les côtés, & on la frotte de beurre fondu; on la ſaupoudre de ſel, & on la met ſur le gril, & on l'arroſe de tems en tems, de beurre fondu, juſqu'à parfaite cuiſſon. On fait une ſauce rouſſe avec ciboules & perſil hachés, capres, anchois, bon beurre, ſel & poivre, le tout paſſé à la caſſerole & mouillé d'un peu de bouillon de poiſſon, qu'on laiſſe jetter quelques bouillons, & qu'on lie avec de la farine frite & du coulis de poiſſon. Il faut que le tout ſoit de bon goût. On ne met l'anchois qu'au moment de ſervir. On peut garnir de laites de carpes, de croûtons, ou de perſil frits, ou d'andouillettes de poiſſon.

*Brême rôtie.* Rôtie ſur le gril, on peut l'accommoder comme le brochet, ou faire deſſous une ſauce avec beurre frais, perſil, ciboules hachés menu, ſel, poivre & filet de vinaigre. On lie cette ſauce, & l'on garnit le plat de marinades de poiſſon, ou autres garnitures à volonté. On peut la ſervir encore rôtie de même, avec une bonne farce d'herbes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brême eſt un aliment leger, aſſez facile à digé-

ter; de bon goût, quand le poiſſon ſort de belles eaux, & qui convient à tout le monde.

BREZOLE : eſpece de ragoût : on en fait de diverſes ſortes.

*Brezoles de dindon.* Choiſiſſez un dindon bien tendre ; ôtez-en la peau ; coupez-en la chair par filets bien minces ; accommodez-les comme ci-deſſus.

*Brezoles de mouton à l'Angloiſe.* D'un carré de mouton bien paré, levez des filets minces. Foncez une caſſerole de perſil, ciboules, champignons, ail, échalotte, hachés menu, avec du lard fondu; faites une couche de brezoles, un lit de votre hachis. Faites cuire à grand feu ; dégraiſſez. Un quart d'heure ſuffit pour ce ragoût. Mouillez d'une bonne eſſence ; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez.

*Brezoles de mouton.* ( *Autres* ) Levez les noix d'un gigot ; coupez-les en dés, que vous applatirez avec le couperet, de l'épaiſſeur d'un doigt. Foncez une caſſerole de tranches de jambon & veau, avec perſil, ciboules, champignons hachés fin & pointe d'ail, ſel, gros poivre, feuille de laurier ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu à la braiſe. Vos brezoles cuites, retirez-les une à une ; mettez enſuite un bon coulis dans la ſauce qu'elles ont rendue ; paſſez-la au tamis, pour la dégraiſſer, & la ſervez ſur les brezoles.

*Brezoles de veau à l'Italienne.* Prenez de la rouelle de veau, que vous coupez en filets très-déliés. Foncez une caſſerole d'une tranche de jambon, avec huile, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, & trempé dans l'huile. Mettez une couche de filets de veau, ſel, gros poivre, enſuite une autre couche de filets de veau, & par-deſſus de votre hachis d'herbes, & ſucceſſivement de même par lits, juſqu'à ce que vos filets ſoient employés ; faites cuire à petit feu à la braiſe. Retirez enſuite vos filets un à un ; mettez-les à part ; dégraiſſez la ſauce qu'elles ont rendue ; ajoûtez de bon coulis, remettez dedans vos brezoles, avec de

l'échalotte hachée ; faites chauffer sans bouillir, & servez.

BRIOCHE : pâtisserie qu'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs. Prenez un boisseau de farine ; séparez-en un tiers ; mettez-y un quarteron de levure de biere. Délayez avec de l'eau un peu plus que tiéde, & pétrissez-la plus que molle ; laissez-la lever une demi-heure en hiver, & point en été. Aux deux autres tiers de farine, faites un creux au milieu ; mettez-y un quarteron de sel bien pilé, cinquante œufs, cinq livres de beurre fin ; mettez un peu d'eau ; broyez bien le tout ensemble, & délayez bien la farine avec ce mêlange. Quand le tout sera bien mêlé, pétrissez par trois fois, & étendez votre pâte ; jettez dessus votre pâte levée ; mêlez-la bien avec la pâte non levée, & repétrissez bien le tout ; enveloppez-la d'une nappe blanche, & la laissez revenir sept ou huit heures, avant de l'employer. Prenez ensuite de ce tas des morceaux de la grosseur dont vous voulez former vos brioches. Mouillez-les, pour les façonner ; dorez, & faites cuire au four. On sent de reste, que si on n'emploie qu'un demi-boisseau de farine, il faut diminuer de moitié tout ce qui entre dans le procédé ci-dessus, ainsi du reste, pour le quart, le huitieme, &c. ou doubler les doses, si la mesure de la farine est doublée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brioche est un aliment délicat, leger, assez nourrrissant & de facile digestion ; mais qui ne convient aux personnes délicates, & aux estomacs foibles, que quand il est bien humecté de salive, & qu'il n'y a pas entré ni trop de beurre, ni du beurre vieux, ou que la brioche n'a pas été trop gardée, ce qui fait que le beurre s'y gâte.

BROCHET : ce poisson d'eau douce est aussi connu que commun ; il est vorace & grand destructeur du poisson : celui de riviere est préférable à ces

lui des réservoirs & étangs, quoique ce dernier soit, pour l'ordinaire, plus gros & mieux nourri; mais il contracte le goût de la fange, qui est un accessoire nécessaire à tous les lieux où l'eau est stagnante & n'a point de cours. Il faut le choisir gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable; & il n'y a guères que le brochet de riviere, qui ait ces deux dernieres qualités.

*Brochet à la broche.* Ecaillez & incisez legérement; lardez de moyens lardons d'anguilles assaisonnés de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes hachées très-menu; mettez-le à la broche, & l'arrosez, pendant la cuisson, de vin blanc, vinaigre & jus de citron verd; faites fondre des anchois dans la sauce; passez le tout à l'étamine avec un peu de coulis; ajoûtez à cette sauce des huitres que vous y ferez amortir, avec capres, poivre blanc; & au défaut de coulis, liez votre sauce d'un petit roux de farine.

*Brochet à la Genevoise.* Prenez un brochet bien nourri, ferme & friable. Ficellez-le de deux en deux doigts, & le mettez dans une poissonniere de sa grandeur, avec sel, poivre, oignon piqué de cloux, laurier, deux croûtes de pain, pour ôter l'âcreté du vin; quatre bouteilles de vin, dont trois de blanc; peu de sel; faites un feu vif & clair; qu'il enflamme le vin jusqu'à la réduction de chopine de Paris. Mettez une demi-livre du meilleur beurre, & laissez mitonner sur la cendre rouge. Assaisonnez de peu de sel, un gros de macis, autant de girofle & demi-gros de cannelle; le tout en poudre. Laissez mitonner une bonne heure; jettez, de tems à autre, du beurre, en remuant toujours la poissonniere, pour que la sauce ne tourne pas en huile. Egouttez votre poisson, & finissez la sauce, toujours en mettant du beurre, & remuant. Servez à tems la sauce pardessus. La truite à la Genevoise s'accommode de même, ainsi que la carpe, perche, anguille & au-

tres. Comme cette ſauce n'eſt que pour de gros poiſſons, on fait réchauffer le reſte entre deux plats, en allongeant la ſauce, ſi beſoin eſt.

*Brochet à l'Allemande.* Coupez-le par filets que vous ferez mariner avec beurre, perſil, ciboules, champignons, hachés menu; paſſez-le & le mouillez de bouillon & vin blanc; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs & de la crême.

*Brochet à la ſauce Allemande.* Coupez votre brochet en deux; faites cuire aux trois quarts; retirez & l'écaillez, & le mettez dans une caſſerole avec du vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons, truffes, & mouillez. Faire cuire doucement, de peur qu'il ne ſe rompe. Ajoûtez du bon beurre: que votre ſauce ſoit bien liée. Quand votre ragoût ſera cuit, un peu avant ſervir, ajoûtez du Parmeſan rapé, & garniſſez de ce que vous jugerez à propos.

*Brochet à la ſauce blanche.* Faites cuire dans parties égales d'eau & de vin, avec ſel, poivre, bouquet de fines herbes. Tirez à ſec; faites une ſauce avec beurre blanc, liaiſon de foie de brochet, mie de pain mouillée de bouillon de poiſſon, ou purée claire; faites bouillir le tout; paſſez à l'étamine. La ſauce faite, remettez le brochet faire un bouillon ou deux dans la ſauce; ſervez garni de perſil frit.

*Brochet à l'étuvée.* Coupez-le par tronçons; faites cuire avec trois cuillerées de coulis maigre, bouquet de perſil, ciboules, thym, laurier & baſilic, girofle, ail, ſel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, bon beurre, demi-bouteille de vin de Champagne & bon bouillon, à grand feu. Ajoûtez, quand il eſt cuit, des anchois hachés & des capres fines; ſervez avec des croûtons paſſés au beurre.

*Brochet au court-bouillon.* Jettez ſur votre brochet du ſel fondu dans du vinaigre bouillant; faites bouillir du vin blanc, avec verjus, ſel, poivre, girofle,

laurier, oignon & citron verd; quand il bouillira, mettez votre brochet enveloppé dans une serviette, avec fines herbes, oignons, sel, poivre, girofle, laurier, citron, & un bon morceau de beurre dans le corps. Servez ensuite à sec sur une autre serviette blanche avec persil, pour garniture.

*Brochet aux anchois.* Le brochet vuidé, faites-lui quelques entailles, & mettez-le mariner avec sel, poivre, vinaigre, laurier & ciboules. Essuyez ensuite, farinez-le, & le faites frire de belle couleur; faites fondre des anchois aux beurre roux; passez-le à l'étamine, après y avoir ajoûté un jus d'orange, capres & poivre blanc. Mettez la sauce sur votre brochet, & la garnissez de persil frit.

*Brochet en casserole.* Lardez votre brochet écaillé, de lardons d'anguilles. Faites-le cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, cloux, bouquet de fines herbes, laurier, basilic & tranches de citron verd; faites ensuite un ragoût de champignons passés à la casserole avec un peu de beurre fin; mouillez avec du bouillon de poisson; liez avec un bon coulis; assaisonnez de bon goût. Servez le brochet, le ragoût par-dessus.

*Brochet en entrée.* Coupez le brochet en quatre; mettez la hure au court bouillon; un des travers, à la sauce blanche; le troisieme, en filets ou ragoût; le dernier avec une sauce aux carpes. On peut y ajoûter un ragoût de foie de brochet & de laitances de carpes.

*Brochets en filets à la sauce aux capres.* Otez les ouies sans écailler le brochet: fendez-le en deux, & coupez par filets; faites le cuire au court-bouillon, de vin blanc & eau, oignons, persil, thym, laurier, basilic, sel, poivre & beurre fin. Quand il est cuit, écaillez-le; dressez & servez par dessus une sauce blanche aux capres, ou telle autre que vous voudrez. Comme sauce hachée, &c.

*Brochets en filets frits.* Appropriez votre brochet; coupez-le par tronçons, & faites-en des filets;

faites-les mariner, & les trempez ensuite dans une pâte claire, ou farinez-les seulement; faites-les frire au beurre affiné; & servez, garni de persil frit.

*Brochet en fricassée de poulets.* Coupez-le par tronçons, que vous mettez dans une casserole avec beurre, bouquet, champignons; passez le tout sur le feu: mettez-y une pincée de farine; mouillez de bouillon & vin blanc; faites cuire à grand feu, & à la parfaite cuisson, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

*Brochet en gras pour entremets.* Faites le blanchir dans l'eau tiéde, après l'avoir écaillé & vuidé par le haut. Mettez-le ensuite à la broche, comme on a dit ci-dessus; servez ensuite garni de ris de veau piqués, & de champignons farcis. On peut l'accommoder aussi comme la truite. (Voyez *Truite.*)

*Brochet en haricot aux navets.* On le coupe par morceaux comme de petits dés, qu'on fait blanchir & égoutter; on les passe au beurre roux, & les navets de même à demi-roux qu'on fait cuire doucement ensemble, & on fait à la sauce une liaison de bon goût.

*Brochet en ragoût.* On le coupe par morceaux qu'on met dans une casserole avec vin blanc, beurre frais, sel, poivre, bouquet de fines herbes, citron verd & girofle. On le fait cuire à petit feu. On fait à part un ragoût de champignons, avec huitres, capres, farine frite, mouillée d'un peu de la sauce où a cuit le brochet. La sauce achevée, on sert le brochet dans le ragoût qu'on garnit de champignons frits, ou de foie de brochet frit, ou de persil frit, à volonté.

*Brochet en salade.* Prenez un brochet déja servi, frit, ou cuit au court-bouillon; ôtez les peaux; levez les filets; arrangez-les sur un plat, avec persil & ciboules hachés, culs d'artichauts cuits, sel, vinaigre, huile & gros poivre.

*Brochet farci.* On le fend de la tête à la queue,

par le dos. On ôte adroitement la chair, laiſſant la peau intacte & la groſſe arrête, pour le tenir ferme. On fait de ſa chair, mêlée avec chair de carpe & d'anguille, un hachis, avec perſil, ſel, poivre, fines herbes & champignons. On farcit le brochet; on recout la peau, & on fait cuire le tout dans une caſſerole au beurre roux, farine frite, bouillon de poiſſon, ou purée claire, & filet de verjus. Sur la fin de la cuiſſon, on ajoûte quelques champignons coupés en dés, laites de carpes. On ſert garni de croûtons frits, ou perſil frit, à volonté.

*Brochet mariné.* Vuidez, écaillez-le & le mettez mariner pendant deux heures avec verjus, ſel & poivre, ciboules, laurier, jus de citron; farinez, & le faites frire.

On peut encore le frotter de beurre fondu, le ſaupoudrer de ſel, mie & chapelure de pain; & faites cuire au four dans une tourtiere: étant cuit, faites une ſauce avec beurre roux, anchois fondus, & paſſez à l'étamine; jus d'oranges, capres, ſel & poivre. Servez cette ſauce ſur le brochet, & garniſſez le plat ou de perſil frit, ou de foies de brochet frits, ou de laitances de carpes auſſi frites.

*Brochet.* (*Pâté de*) Coupez en filets longs comme le doigt, votre brochet; faites blanchir. Aſſaiſonnez-les de bon goût, & les paſſez à la caſſerole, avec beurre, truffes, champignons, pointes d'aſperges & laitances de carpes; faites, en outre, un bon godiveau de chair de carpe, ou d'anguille, bien aſſaiſonné, lié avec de la mie de pain trempée dans le bouillon; garniſſez-en le tour de votre pâté, & ajoûtez, en ſervant, une liaiſon de jus de citron.

*Brochet* (*Terrine de*) *& d'anguille au maigre.* (Voyez au mot ANGUILLE.)

*Brochet.* (*Tourte de*) Mettez-les par filets, avec des champignons, morilles & truffes hachés, ſur une abaiſſe, avec ſel, poivre, perſil haché, & champignons par morceaux. Recouvrez, & faites cuire au four. On peut auſſi deſoſſer le poiſſon.

BROCHETON : jeune brochet. Il s'accommode comme le brochet. Les plus petits, que, dans certains pays, on appelle *Lancerons*, sont bons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le brochet qui sort d'une belle eau, qui n'est pas fort vieux, qui a la chair ferme & tendre tout-à-la-fois, est un aliment délicat, de bon goût & nourrissant, sur-tout quand il a été préparé avec du vin ; & il convient même aux personnes délicates & aux estomacs foibles.

BROQUES : feuilles qui naissent au tronc du chou au printems, après qu'on en a ôté la pomme. Ces broques ou brocolis sont plus tendres, plus délicats & plus sains que le chou même. On en fait usage en carême. Ils se mangent à la purée, & en entremets, quelquefois cruds en salades : on en fait des potages en maigre.

BROCOLIS : ( *Potage de* ) épluchez les brocolis & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les blanchir ensuite. Empotez les dans une marmite avec une cuillerée de jus d'oignons & une cuillerée de bouillon de santé. Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes avec du bouillon de santé, clair, de bon goût, ainsi que le bouillon du brocolis : ajoûtez une cuillerée de coulis de racines ; garnissez le potage d'un cordon de brocolis ; mettez un petit pain au milieu ; versez dessus le bouillon de brocolis, & servez.

BRUGNON. ( Voyez *Pêches.* )

BRUSSOLES : prenez de la viande ; coupez par tranche ; battez la : mettez dans une casserole des bardes de lard ; poudrez-les de persil & ciboules hachés avec des épices ; mettez vos tranches, & par dessus un lit de même que la premiere couche, & successivement de tranches. Recouvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braise, bien couvert, feu dessus & dessous. Quand le tout est cuit, dégraissez : ajoûtez un coulis de carcasses de perdrix ; servez chaud.

*Brussoles.* ( *Autre façon de* ) On peut encore farcir

la viande, qu'on emploie en bruſſole, d'un godi-veau délicat haché & pilé, avec fines herbes, jaunes d'œufs, crême & aſſaiſonnement ordinaire, en le mettant dans des fricandeaux bien larges, qu'on envelopper de bardes de lard, & qu'on fait cuire au four dans une tourtiere. Etant cuits, on leur fait un ragoût de truffes, mouſſerons, & coulis de veau pour liaiſon.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bruſſoles étant de ces mets qui participent de la nature des farces & ragoûts, qui entrent dans leur compoſition, en ont le goût agréable & les dangers: les farces ſont indigeſtes, en ce qu'on les mâche peu, & qu'elles ſont par-là même, peu imprégnées de la ſalive qui aide à les diſſoudre. Les épices qu'on y met pour en relever le goût, en allumant le ſang, ſur-tout dans les tempérammens chauds & bilieux, ne peuvent que leur être funeſtes.

BUGLOSE *ou* LANGUE DE BŒUF: plante dont les fleurs ſont des entonnoirs à pavillon, découpé en cinq parties. Elle paſſe pour être pectorale & vulnéraire. On en fait une conſerve.

*Bugloſe.* (*Conſerve de*) Epluchez une demi-once des fleurs de cette plante; faites cuire à la grande plume une livre de ſucre, & la laiſſez repoſer quelque tems; mettez-y enſuite votre fleur de bugloſe: mêlez-les bien avec la ſpatule, de ſorte qu'elles prennent bien le ſucre; & verſez enſuite dans un moule de papier, pour la mettre enſuite ſécher à l'étuve.



## [ C A F ]

CAFÉ. Le café eſt un arbriſſeau commun dans l'Arabie, dans pluſieurs pays de l'Amérique & dans quelques iſles de l'Aſie. Le meilleur eſt celui qui nous vient de l'Arabie, & qu'on appelle café du Levant. Son fruit eſt une baye qui contient deux ſemences ovales, enveloppées d'une pellicule fort mince, plates d'un côté, arrondies de l'autre, avec une petite fente du côté applati. Celui qui nous vient d'Arabie, eſt la plus petite eſpece de toutes. Il faut le prendre nouveau, de couleur verdâtre & de moyenne groſſeur; qui n'ait aucune odeur de moiſi; mais d'une ſaveur agréable.

On prépare avec les baies de café rôties & moulues, une infuſion qu'on appelle *café*, comme l'arbre & le fruit qu'il porte. Peu de perſonnes ignorent la façon de faire cette boiſſon; mais pour celles qui ne ſont pas aſſez au fait; il faut dire que pour le rôtir, il faut le mettre dans une poële ou rôtiſſoire, & le remuer, juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur brune & bien égale. Pluſieurs perſonnes ſont dans l'uſage, en le retirant de la poële, de l'étouffer dans une ſerviette; c'eſt l'entretenir dans une chaleur qui continue l'évaporation, au lieu de concentrer ſon huile & ſes ſels eſſentiels, en l'étendant ſur une table, ou ſur un marbre froid.

Pour faire cette infuſion, il faut avoir de l'eau bouillante dans une cafetiere; & pour la faire bonne, il faut une once de café moulu par taſſe. Vous lui faites faire quelques bouillons à petit feu, & le laiſſez repoſer ſur la cendre chaude, avant de le tirer au clair. Pour le précipiter plus promptement, quelques perſon es y mettent un peu de ſucre fin, d'autres un peu de rapure de corne de cerf.

*Café à la crême*. Faites du café comme ci-deſſus;

faites bouillir de la crême, & en mettez un tiers sur deux parties de café : pour le lait de même ; si vous le faites au lait pur ; faites bouillir quelques bouillons le café avec le lait ; faites reposer, & passez à travers un linge.

*Café.* (*Canelons de*) Faites réduire six tasses de café tirées à clair & fortes, avec une pinte de crême & du sucre ; mettez au moule, & travaillez ce mêlange à la salbotiere, comme les canelons à la crême ; une livre de sucre pour le tout.

*Café.* ( *Crême de* ) Faites-en quatre bonnes tasses ; tirez-les à clair ; mettez y une chopine de crême & un quarteron de sucre ; faites réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs & une cuillerée à café de fleur de farine ; passez le tout au tamis, & faites cuire au bain-marie. Cette crême est saine & agréable.

*Café.* ( *Eau de* ) Prenez du meilleur Moka, rôti à l'ordinaire & moulu, une once pour six pintes d'eau de café, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, une chopine d'eau. Mettez le tout à l'alambic, & distillez. Les esprits étant retirés, ayez un syrop fait avec trois pintes d'eau, livre & demie de sucre ; mêlez-y les esprits distillés ; passez le mêlange : & étant tiré à clair, la liqueur sera faite. Vieille ou nouvelle, elle a le même mérite.

*Café.* (*Fromage de*) Sur une chopine d'eau, mettez six onces de café ; faites bouillir à l'ordinaire, & tirez à clair ; faites bouillir une pinte de crême brune, & y mettez une livre de sucre & ensuite votre café ; mêlez le tout & lui faites faire quelques bouillons en remuant ; & faites prendre ce mêlange à la glace, en le travaillant à la salbotiere.

*Café.* (*Gauffres au*) Passez du café moulu au tamis une bonne cuillerée ; mêlez-le avec un quarteron de fleur de farine ; mettez autant pesant de sucre en poudre. Délayez le tout avec de la crême double, & deux ou trois œufs frais, jusqu'à ce que votre pâte ait une certaine consistance. Faites cuire, comme

nous dirons au mot *Gauffres ;* & à meſure que vous les ôtez du fer. Roulez-les ſur un rouleau pour leur en faire prendre la forme ; & lorſque vos gauffres ſeront faites, mettez-les à l'étuve pour les ſervir chaudes & croquantes.

*Café.* (*Glace de*) (Voyez *Cannelons.*) Toute la difference conſiſte dans le moule, où l'on fait prendre le mêlange.

*Café.* (*Mouſſe de*) Faites du café comme pour les canelons. Délayez-y ſix jaunes d'œufs ; mettez-y environ une pinte de crême & une livre de ſucre en poudre ; liez ſur le feu ſans bouillir. Le mêlange étant froid, fouettez bien. Mettez dans les gobelets faits exprès, de la glace deſſous ; placez les dans une cave à cet effet, avec de la glace ſur le couvercle pour les tenir fraîches, juſqu'à ce qu'on ſerve ; ſi votre mouſſe ne leve pas aſſez, vous pouvez y mettre un peu de blanc d'œuf.

*Café.* (*Paſtillage de*) Faites fondre de la gomme adraganth avec un peu d'eau ; mettez-y du café moulu & paſſé au tamis fin. Deux onces pour livre de ſucre & une once de gomme. Mêlez le tout dans un mortier, juſqu'à ce que cela forme une pâte maniable ; faites-en des paſtilles de la forme que vous voudrez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le café grillé eſt un aliment échauffant, legérement irritant, qui anime la circulation du ſang & des autres humeurs, & augmente la ſenſibilité des nerfs, & la vivacité des opérations de l'eſprit. Il convient aux perſonnes qui menent une vie ſédentaire, à celles qui ont l'eſtomac foible, froid, pareſſeux, ſujet aux glaires, aux gens très-gras, à ceux qui ne boivent que de l'eau, aux vieillards, ſur-tout à ceux chez leſquels quelque ſymptome a montré que la circulation eſt trop lente, ou qu'il ſe fait des engorgemens dans certaines parties ; mais cette boiſſon devient très-nuiſible aux jeunes gens, à tous ceux qui ont les battemens du pouls très-fréquens, une ardeur interne,

une chaleur féche aux extrémités, de l'agitation durant la nuit, & des insomnies, qui sont sujets aux maux de nerfs, aux maladies inflammatoires, aux maux de tête, autres que les migraines, aux hémorrhagies, aux tremblemens & vertiges ou étourdissemens, à l'abondance & à l'âcreté de la bile; en un mot, l'usage journalier du café est une habitude qui peut abbréger beaucoup les jours & occasionner des maladies graves: ainsi on ne doit pas le prendre, sans avoir consulté son médecin.

CAILLE: oiseau de passage, connu, qui vient ici avec les vents chauds du printems, & qu'on ne trouve plus au mois d'Octobre. Il n'est bon à manger qu'avant & après la ponte. Il est fort gras & fort délicat, sur la fin de l'été.

*Cailles à la braise.* On les vuide & retrousse proprement; on remplit le corps d'une farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, assaisonnée de sel, poivre, muscade & jaunes d'œufs cruds. Foncez une marmite de bardes de lard, & tranches de bœuf battues. Arrangez-y vos cailles, & mettez entr'elles un hachis de jambon crud, sel, poivre & bouquet de fines herbes; on couvre le tout de bardes de lard & tranches de bœuf; on couvre la marmite, & l'on fait cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris de veau ou d'agneau; passez au blanc avec champignons, truffes & crêtes; mettez vos cailles. Liez avec un coulis blanc, ou avec de la crême, & quelques jaunes d'œufs avant de servir. Si c'est un roux, mouillez le ragoût de jus, & liez avec un coulis de jambon & de veau, ou de perdrix, à défaut d'autres. Servez vos cailles arrangées dans un plat, le ragoût par-dessus.

*Cailles à la broche.* On les entoure d'une barde de lard & d'une feuille de vigne, & on les sert avec du jus d'orange, si on l'aime.

*Cailles à la cendre.* Flambez, vuidez par la poche de l'estomac, laissant les pates, & ôtant les ergots; faites refaire; foncez une casserole de veau & jambon,

jambon. Paſſez des truffes & champignons hachés au lard fondu; mettez-les dans la caſſerole; arrangez deſſus des cailles, l'eſtomac en-deſſous; mettez-y autant d'écreviſſes entre les cailles; couvrez deſſus comme deſſous; aſſaiſonnez convenablement. Au bout d'une heure, retirez les écreviſſes, le ragoût étant cuit; tirez-les de la braiſe, dégraiſſez la ſauce, & y remettez chauffer les écreviſſes; & finiſſez comme les pigeons à la poële. Servez avec un jus de citron.

*Cailles à la poële.* Fendez vos cailles ſur le dos. Faites une farce avec lard ratiſſé jambon crud haché, truffes, quelques foies gras, un jaune d'œuf crud; le tout mêlé; aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & fines herbes; farciſſez vos cailles de ce mêlange haché; foncez votre caſſerole de bardes de lard, tranches de veau & de jambon; fermez bien exactement; faites ſuer ſur des cendres chaudes, pendant deux heures. Retirez les bardes & tranches; finiſſez la cuiſſon de vos cailles ſur le fourneau. Quand elles ont pris couleur, & que le jus s'attache à la caſſerole; retirez-les; dégraiſſez; mouillez ce qui reſte attaché à la caſſerole de bouillon & jus. Paſſez au tamis; ajoûtez du poivre concaſſé, jus de citron; verſez ſur vos cailles. On a donné ce procédé, parce que les pigeons, poulettes, perdreaux à la poële s'accommodent de même.

*Cailles au gratin.* Prenez ſix ou huit cailles. Plumez, vuidez, & faites-les refaire dans la graiſſe. Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon; mettez deſſus les cailles, avec perſil, ciboules, champignons hachés; & paſſez au lard fondu. Couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Retirez; dégraiſſez la ſauce; mouillez d'un coulis clair, & dégraiſſez une ſeconde fois, ſi beſoin eſt. Dreſſez vos cailles, la ſauce par-deſſus. Pour faire le gratin, prenez deux foies de volaille; hachez avec perſil, ciboules, champignons, ſel poivre, lard rapé & deux jaunes d'œufs pour lier le tout. Etendez

cette sauce sur le plat où vous devez servir, & laissez attacher sur un petit feu. Egouttez la graisse, & mettez vos cailles sur ce gratin avec un jus de citron.

*Cailles aux choux*, ou *au coulis de lentilles.* (Voyez *Perdrix.*)

*Cailles.* (*Bisque de*) Troussez & passez-les au roux comme des poulets; empotez avec de bon bouillon, bardes de lard, bouquet garni, cloux & assaisonnement, tranche de bœuf battue, lard maigre & citron verd. Faites mitonner à petit feu. Garnissez comme la bisque de poularde. (Voyez *Poularde.*) Servez dessus un coulis clair de veau.

*Cailles en compote.* Troussez & faites revenir une demi-douzaine de cailles. Passez-les ensuite avec un ris de veau blanchi & coupé en quatre; truffes champignons, jambon, beurre, bouquet, pincée de farine mouillée de bouillon; faites mitonner à petit feu; ajoûtez un verre de vin de Champagne & un peu de réduction. Dégraissez le ragoût; ôtez le jambon & le bouquet; dressez vos cailles, la garniture autour, la sauce dessus.

*Cailles en surtout.* (Voyez *Beccassines.*)

*Cailles.* (*Pâté chaud de*) Vuidez, troussez vos cailles, séparez les foies; battez-leur l'estomac & les piquez de jambon & de gros lard assaisonné avec sel & gros poivre, épices & fines herbes. Fendez-les par le dos & les farcissez avec leurs foies hachés, avec truffes & champignons, ciboules, fines herbes, sel & poivre pilés ensemble. Pilez du lard pour foncer votre pâté; formez-le à l'ordinaire; rangez-y vos cailles; garnissez du même assaisonnement, dont la farce est faite. Couvrez de bardes de lard; finissez à l'ordinaire, & mettez au four. Dégraissez lorsqu'il sera cuit; faites un ragoût de ris de veau, champignons & truffes, avec un coulis de perdrix, jettez dans le pâté, & servez.

Ceux de perdrix, poulets, alouettes, grives, pigeons, &c. se font de même.

*Cailles.* (*Potage de*) Faites cuire vos cailles blanchies dans de bon bouillon gras avec des fines herbes & quelques bardes de lard ; faites un coulis avec des blancs de volaille rôtis. Trempez-en votre potage, que vous aurez préalablement mitonné avec de bon bouillon clair ; rangez vos cailles ſur le potage ; arroſez de bon jus. Preſſez un jus de citron dans le reſtant du coulis, & jettez ſur le tout, & garniſſez autour de crêtes de coqs farcies, ou de ris de veau piqués & rôtis. Celui de perdrix ſe fait de même.

*Cailles.* (*Ragoût de*) Fendez vos cailles en deux, ſans ſéparer les deux moitiés. Paſſez-les à la caſſerole, avec lard, ſel, poivre, bouquet de fines herbes, quelques champignons, un peu de bouillon gras & farine frite. Laiſſez cuire le tout doucement avant de ſervir ; nourriſſez ce ragoût de bon jus de mouton, & ſervez chaud.

*Cailles.* (*Tourte de*) Retrouſſées, & bien nettes. Mettez-les ſur une abaiſſe de pâte fine : ajoûtez des ris de veau, champignons & truffes, par morceaux, lard rapé & moëlle de bœuf, ſel, poivre, & fines herbes ; recouvrez d'une autre abaiſſe, & faites cuire au four. On peut encore farcir les cailles, en hachant les foies avec champignons, jambon, un peu de lard, ciboule & perſil, ſel, poivre, fines herbes ; & broyez ce mêlange avec des jaunes d'œufs, pour lier le hachis, & finir la tourte, comme deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les cailles & cailleteaux ſont un manger fort délicat, très-leger, de facile digeſtion, & qui ne peut nuire, ſi-ce n'eſt à quelques perſonnes qui ne digerent pas toutes les ſubſtances fort graſſes.

CAILLEBOTES DE BRETAGNE. Ayez un pinte du meilleur lait, &, ſi vous voulez, un peu de crême claire, avec deux ou trois onces de ſucre que vous ferez tiédir ſur un fourneau. Vous y mettrez enſuite, gros comme un pois de preſſure, que vous détremperez dans deux cuillerées de lait avec une pincée de ſel : paſſez le tout dans une ſerviette ſur un grand

plat, & couvrez-le d'un autre. Etant froid & pris de bonne forte, coupez le caillé par morceaux avec un couteau ; puis recouvrez le plat & posez-le sur le feu seulement pour le raffermir. Cela fait, tirez les caillebotes du petit lait, pour les mettre égoutter sur un tamis, & arrangez les dans une porcelaine : ayez de la crême douce, dans laquelle vous ferez fondre du sucre en poudre ; versez-la, & servez.

Observation médecinale.

Voilà un de ces mets singuliers, qui ne conviennent qu'aux gens qui ont un excellent estomac & qui mènent une vie active. La partie blanche du lait & son acidité, causeroient aux personnes délicates des aigreurs ou dévoiemens.

CAILLETEAUX rôtis. (Voyez *Cailles*.)

*Cailleteaux au salpicon.* Prenez six cailleteaux ; flambez-les, & faites-les refaire. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon, legérement assaisonnées, un peu de lard fondu. Mettez vos cailleteaux, l'estomac en-dessus ; recouvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braise à très-petit feu ; après quoi, dressez sur un plat, après les avoir bien essuyés de leur graisse. Pour le salpicon ; prenez champignons, ris de veau blanchis, coupés en dés, un bouquet de fines herbes ; passez le tout avec un morceau de beurre, une tranche de jambon. Mouillez d'un bon bouillon ; faites cuire, & dégraissez. Ajoûtez sur la fin de la cuisson du coulis, quelques morceaux d'artichauts cuits & coupés en dés, avec des petits œufs blanchis ; le tout cuit & assaisonné de bon goût, servez dans ce salpicon vos cailleteaux.

CAISSE de filets de viandes mêlées. Faites une farce fine avec blancs de volaille cuite, lard, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, sel, poivre ; le tout haché & lié avec six jaunes d'œufs ; foncez les caisses de cette farce ; mettez dessus vos filets de viandes que vous aurez. Couvrez-les de la même farce, que vous unirez avec du bœuf battu ; poudrez de mie de pain, &

faites cuire au four avec du papier dessus. Vos caisses cuites, dégraissez, mettez une bonne essence claire, & servez avec du jus de citron. On en fait d'*anguilles*, de *maquereaux*, de *merlans*, d'*écrevisses*. Voyez leurs articles respectifs.

CALVILLE. (Voyez *Pommes*.)

CAMPINE : Flambez & desossez une poularde; & la coupez en quatre, enveloppez-la d'une farce fine; roulez-la dans un linge; faites cuire dans une bonne braise, & étant cuite & bien dégraissée; servez avec un ragoût de crêtes.

CANAPÉ : faites griller des tranches de pain; coupez-les par filets. Foncez un plat de fromage de Parmesan; arragez dessus vos filets de pain roulés dans le fromage, & laissez quelque espace entr'eux. Lavez ensuite deux douzaines d'anchois, & les faites dessaler dans le lait. Arrangez-les ensuite en travers sur vos filets de pain. Arrosez le tout d'huile fine, & couvrez de Parmesan rapé; mettez au four, jusqu'à ce que le tout soit cuit, & de belle couleur.

CANARD : oiseau aquatique. On en distingue de deux sortes; le *domestique*, autrement le *barboteux;* & le *sauvage*. Ce dernier est une espece d'oiseau de passage, qui aime la saison froide, & qui ne vient dans ce pays-ci, que vers l'arriere-saison. Quelques-uns s'y arrêtent & y pondent; mais cela est assez rare; toutes les deux especes fournissent un assez bon aliment; mais il faut choisir les canards jeunes, tendres & gras. Le canard sauvage est d'un goût plus agréable que le domestique. Ses principes étant plus exaltés, il est aussi plus sain.

*Canard à la braise aux navets.* Prenez un canard sauvage ou domestique; lardez-le de gros lard assaisonné. Foncez une marmite, comme il a été dit aux articles *Braise*. Mettez-y votre canard recouvert dessus comme dessous. Couvrez la marmite; faites cuire feu dessus & dessous. Pour le mettre aux navets; coupez des navets en dés, ou tournez-les en façon d'olives; passez-les à la casserole au sain-doux. Quand

ils seront de belle couleur, égouttez-les; faites les mitonner ensuite avec un bon jus. Liez avec un bon coulis. Egouttez votre canard; servez dans un plat, votre ragoût de navets par-dessus. On peut encore, en évitant les frais d'une braise, piquer le canard, le fariner, lui faire prendre couleur au lard fondu; ensuite on le met dans la marmite avec un petit roux, qu'on mouille de bouillon, de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, girofle, oignons, tranches de citron, persil & fines herbes; on le sert avec tous les ragoûts qu'on emploie pour les braises.

*Canard à la broche.* Vuidez & flambez; faites cuire sans le piquer ni le barder; il se mange avec sel & poivre blanc.

*Canard à la chicorée.* Faites-la blanchir dans l'eau; égouttez-la bien; hachez-la grossiérement; mettez-la dans une casserole avec de bon jus; faites mitonner à petit feu. Liez de coulis de veau & essence de jambon; & servez par-dessus un canard cuit à labraise.

*Canard à la purée verte.* Choisissez un bon & beau canard; troussez les pattes dans le ventre; faites cuire à une bonne braise: faites cuire des pois dans du bouillon; passez-les à l'étamine; joignez-y une essence de jambon. Si la purée n'est point assez verte, mêlez-y un peu d'épinars bien broyés. Servez le canard sur la purée.

*Canard à l'Italienne.* Troussez un canard en poule; faites blanchir, & cuire ensuite à une bonne braise, & servez, après l'avoir égoutté, avec une sauce à l'Italienne. (Voyez *Sauce à l'Italienne.*)

*Canard au céleri*: s'accommode comme ci-dessus.

*Canard au jus d'orange.* Lorsqu'il est à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat, coupez-le en filets, sans les détacher de la carcasse; mettez dessus du sel & du poivre concassé avec le jus de deux oranges; renversez-le, & avec une assiette pressez-le. Présentez-le ensuite sur le fourneau; retournez-le ensuite, & le servez chaudement dans son jus.

*Canard aux anchois.* On peut mettre les filets

détachés dans une ſauce aux anchois & aux capres.

*Canard aux cardons d'Eſpagne.* Mettez du beurre frais, une pincée de farine, du ſel & de l'eau dans une marmite; faites bouillir cette eau; mettez dedans vos cardons bien épluchés. Retirez-les à demi-cuits; faites-les égoutter. Paſſez-les enſuite à la caſſerole avec un coulis leger de veau & de jambon, où ils acheveront de cuire; ſur la fin, jettez dedans comme une noix de beurre manié de farine; mettez ſur le fourneau & remuez toujours; ajoûtez un filet de vinaigre, & ſervez par-deſſus le canard cuit à la braiſe.

*Canard aux concombres.* Demi-cuit à la broche, coupez-le en filets ſans détacher, & ſervez ſur un ragoût de concombres. On peut de même ſervir le canard à la braiſe ſur un ragoût de concombres, après l'avoir bien égoutté.

*Canard aux huitres.* Faites un ragoût avec huitres, truffes, ris de veau, ciboules hachées, perſil, poivre, ſel & bon beurre. D'une partie de ce ragoût, farciſſez votre canard; ficellez-le, pour que rien n'en ſorte; faites-le cuire à la broche, & ſervez-le avec le reſte du même ragoût par-deſſus, & coulis de champignons.

*Canard aux olives.* On peut le faire cuire à la braiſe ou à la broche. Paſſez deux ou trois petits champignons à la caſſerole; mouillez de bon jus. Liez d'un coulis clair de veau & jambon. Prenez des olives; ôtez le noyau; jettez-les à l'eau bouillante. Retirez-les enſuite, & faites-les égoutter; mettez les dans le ragoût préparé; faites-leur faire un bouillon dans ledit ragoût, que vous ſervirez ſur votre canard. Les ſarcelles, poules d'eau & autres oiſeaux de riviere, poulardes, poulets, chapons, perdrix aux olives, ſe font de la même maniere.

*Canard aux petits pois.* Faites un ragoût de petits pois; paſſez à la caſſerole avec un peu de beurre & de farine, bouquet, poivre & ſel; mouillez d'un bon

jus, & liez ensuite avec des jaunes d'œufs délayés dans la crême. Servez votre canard cuit à la braise & bien égoutté, dans un plat, votre ragoût de pois pardessus. Les poitrines de veau à la braise, les terrines de tendrons de veau à la braise, les oisons & pigeons qu'on fait cuire de même, se servent aussi avec le même ragoût de petits pois.

*Canard.* (*Coulis de*) Pilez un canard rôti; faites rissoler de jambon & le mettez dans un pot avec une poignée de lentilles; faites cuire le tout avec un peu de girofle, sarriette, ail & ciboule : pilez ce mêlange avec la chair du canard ; passez-le ensuite à la éasserole, au lard fondu; mouillez de jus de veau, & passez à l'étamine.

*Canard en salmi.* (Voyez *Alouettes en salmi.*)

*Canard farci.* Détachez la peau de la chair; levez l'estomac, farcissez-le de blanc de chapon & poularde; faites cuire à la braise, & servez avec tel ragoût que vous jugerez à propos.

*Canard.* (*Pâté froid de*) Piquez-le de gros lard bien assaisonné avec sel, poivre, fines herbes & épices; faites une farce du même assaisonnement; farcissez-en vos canards, & foncez l'abaisse de dessous du même assaisonnement. Mettez du lard & une feuille de laurier entre les canards; couvrez de bardes de lard par-tout; finissez le pâté à l'ordinaire; mettez au four; & lorsqu'il aura pris couleur, percez pardessus, de peur qu'il ne crêve. Au bout de quatre ou cinq heures, tirez-le; & étant à demi-froid, renversez-le sens-dessus-dessous, & le laissez refroidir. Servez pour entremets sur une serviette blanche.

*Canard.* (*Ragoût de*) Mettez cuire à demi à la broche, & achevez sa cuisson dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes, champignons, pointe de rocambole, fines herbes & assaisonnement convenable; on peut le servir garni de fricandeaux, ou autres garnitures.

*Canard.* (*Sauce pour le*) Prenez du jus de veau assaisonné de poivre & sel; mettez-y le jus de deux

oranges; servez-vous-en pour les canards, sarcelles, & autres oiseaux du même genre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des canards, canettes & canetons, élevés en belle eau, jeunes, tendres & bien cuits, est un manger agréable au goût, mais dont doivent s'abstenir les personnes délicates & toutes celles qui digerent difficilement les viandes compactes.

CANDI. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cannelle*, *Jasmin*, *Jonquille*, *Orange*, *Sucre*.)

CANELAS: prenez avec deux poignées de farine, une de sucre en poudre, rapure de citron verd, deux jaunes & un blanc d'œuf frais; faites fondre gros comme un œuf de beurre fin dans un demi-verre d'eau; versez dans votre farine, & faites-en une pâte maniable, dont vous formerez une abaisse très-mince. Coupez-la en morceaux, que vous roulerez sur des morceaux de canne de la longueur du doigt. Faites-les frire au sain-doux; égouttez-les & ôtez les bouts de cane. Remplissez de plusieurs sortes de marmelades; saupoudrez de sucre fin, & servez pour entremets ou garnitures.

CANNELLE: seconde écorce des branches d'un arbre commun dans l'isle de Ceilan. Elle est de couleur rougeâtre friable, d'une odeur agréable, d'un goût aromatique, & se roule en petits tuyaux. On en fait grand usage en cuisine, pour l'assaisonnement & à l'office.

*Cannelle au candi.* Coupez-la en filets minces; faites cuire au petit sucre, & l'y laissez refroidir pendant cinq à six heures; mettez dans des moules à candi; versez dessus du sucre cuit au soufflé, à moitié froid, & mettez à l'étuve, à une chaleur modérée: faites égoutter le sucre qui n'aura pas pris, & achevez de sécher à l'étuve sur le tamis.

*Cannelle.* (*Bâtons de*) Formez une abaisse très-mince de la pâte des pastilles de cannelle; découpez-la en petits quarrés longs, que vous roulerez sur

autant de petits bâtons de la grosseur d'une plume. Quand ils seront formés; ôtez les bâtons, & faites sécher sur le tamis à l'étuve: si vous les voulez mettre au candi, bouchez-en les extrémités, & procédez comme à l'article ci-dessus.

*Cannelle. (Conserve de)* Mise en poudre: délayez-la avec un peu de sucre clarifié. Mettez-la ensuite dans du sucre cuit à la grande plume. Il faut demi-livre de sucre pour un gros de cannelle. Mêlez bien le tout, & dressez ensuite pour le besoin.

*Cannelle. (Eau de)* Prenez une once de cannelle bien pulvérisée, chopine d'eau, trois pintes & chopine d'eau-de-vie pour six pintes de liqueur. Mettez à l'alambic; faites distiller à feu modéré; tirez un peu de phlegme, parce que les esprits des épices ne s'enlevent que sur la fin de la distillation; faites un syrop avec une livre & demie de sucre & trois pintes d'eau; versez-y les esprits distillés; passez à la chausse pour clarifier.

*Cannelle, (Autre eau de) pour boisson.* Faties bouillir deux gros de cannelle dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre; passez dans un linge, & laissez refroidir. Cette eau de cannelle est fort bonne pour les estomacs foibles & dans les coliques.

*Cannelle. (Glace de)* Faites infuser une once de cannelle pendant une heure à l'eau tiéde. Faites-la blanchir ensuite, & laissez reposer sur la cendre chaude, en y faisant fondre environ une livre de sucre. Cette infusion passée, travaillez-la à la salbotiere, & la faites glacer.

*Cannelle. (Pastilles de)* Sur une livre de sucre, mettez une once de gomme adraganth & une cuillerée à caffé de cannelle en poudre, & finissez comme les pastilles au café.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle est une écorce aromatique, échauffante, stomachique, cordiale, propre à fortifier l'estomac & faciliter la digestion, qui convient aux personnes

qui ont l'eſtomac froid ou relâché, & qui ſont ſujettes à la pituite, aux glaires, vents, dévoiement, maux de nerfs, &c.

CANNELONS GLACÉS. (Voyez *Abricots*, *Café*, *Chocolat*, *Crême*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Pêches*, *Verjus*.)

CANNETON DE ROUEN *à l'échalotte*. Choiſiſſez-le gras, & le faites cuire à la broche à petit feu, enveloppé de papier; hachez des échalottes très-menu; mettez-les dans une bonne eſſence, que vous ſervirez ſur le canneton avec un jus d'orange.

*Canneton de Rouen au jus d'orange*. Choiſiſſez le plus blanc & le plus gras; faites refaire & cuire à la broche ſans bardes ni papier. Il ne faut pas qu'il ſoit trop cuit. Retirez & coupez les filets, ſans détacher; & dans les ouvertures, mettez ſel & gros poivre, & jus d'orange par-deſſus.

*Canneton de Rouen glacé*. Prenez un canneton; piquez-le de petit lard; faites-le blanchir & cuire avec du bouillon, bouquet & tranches de jambon; glacez-le comme un fricandeau; finiſſez-le de même, & ſervez avec un jus d'orange.

CANNETES AUX POINTES D'ASPERGES. Prenez des cannettes; trouſſez-les en poulets; faites-les blanchir; ficellez-les, & faites cuire dans une bonne braiſe. Prenez des ſommités, ou pointes d'aſperges; faites-les blanchir, & achevez de cuire dans un bon bouillon. Retire-les, & mettez dedans une eſſence de bon goût; ſervez ſur les cannettes.

*Cannettes aux pois*. Faites-les cuire, comme ci-deſſus. Paſſez des pois avec un morceau de beurre; mouillez moitié jus & moitié bouillon; liez d'un coulis, & ſervez ſur vos cannettes. Vous pouvez encore faire cuire les cannettes avec les pois; elles n'en ſeront que meilleures; mais elles n'auront pas une mine ſi appétiſſante que de l'autre maniere.

CAPILAIRE: on en connoît de pluſieurs ſortes. Ceux qu'on emploie le plus ordinairement ſont celui de Montpellier & celui de Canada. Ce dernier perd

ſûrement beaucoup de ſa qualité aromatique dans le trajet ; car il eſt fort inférieur au nôtre en bonté, & notamment à celui des montagnes de la haute Bourgogne, où il eſt réellement d'une eſpece ſupérieure à ceux qu'on emploie le plus communément, même celui de Montpelier. On en fait un ſyrop d'un grand uſage.

*Capillaire.* (*Syrop de*) Prenez du meilleur capillaire, le plus odorant & de l'odeur la plus ſuave, ſera inconteſtablement le meilleur de quelque pays qu'il ſoit, & doit avoir la préférence. Verſez deſſus de l'eau bouillante, & le laiſſez infuſer douze heures dans un vaiſſeau bien bouché ; paſſez cette infuſion & la mettez dans du ſucre cuit au caſſé. Clarifiez-le avec des blancs d'œufs fouettés ; écumez, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit bien clarifié & qu'il monte à une chaleur douce. Laiſſez refroidir, & mettez en bouteilles. Pour trois pintes & demi, au plus, il faut deux onces de capillaire, quatre pintes d'eau, & ſix livres de ſucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le capillaire eſt une plante aſtringente, fortifiante, legérement apéritive, vulnéraire & ſudorifique, dont l'uſage convient dans les maladies catarrhales, la phthiſie, les ulcères internes, les obſtructions legeres.

CAPILOTADE : ſauce qu'on fait à des reſtes de volailles ou piéces de rôti dépecées. Mettez du beurre dans une poële, avec les viandes découpées par morceaux, ſel, écorce d'orange, poivre & autres épices, ciboules & perſil hachés, croûtes de pain, bouillon, ou eau, capres ; faites cuire le tout enſemble, juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée ; & ſur la fin, mettez un filet de vinaigre ou verjus, & rapez par-deſſus de la muſcade avec de la croûte de pain.

*Capilotade.* (*Autre*) Prenez un poulet rôti ; découpez-le & le mettez dans un plat avec de l'eau ou du bouillon, ou un peu de vin trempé, parce

que le vin durcit les viandes, sel & poivre, girofle ou écorce d'orange, chapelure de pain. Faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit liée. Ajoûtez un filet de verjus, ou jus d'orange, ou de citron.

CAPRES : boutons ou fleurs qui viennent aux sommités des branches du caprier, arbre qu'on cultive en Provence, sur-tout du côté de Toulon. Il ne faut pas que les boutons soient épanouis pour les confire, comme on sçait, dans l'eau & le sel. Il faut les choisir tendres, vertes, bien confites, & de bon goût.

*Capres. (Sauce aux)* Prenez essence de jambon; mettez-la dans une casserole avec des capres, que vous divisez avec le couteau en trois ou quatre; assaisonnez de poivre & sel, & servez chaud.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les capres sont un assaisonnement sain, stomachique, & qui facilite la digestion : mangées en quantité, elles sont apéritives, desobstructives, antiscorbutiques.

CARAMEL : on dresse sur une assiette ou dans un compôtier ce que l'on veut. On fait cuire du sucre au caramel, ce qui est sa plus forte cuisson; on le verse tout chaud dans un entonnoir : si le trou est gros, on y met une cheville, pour que le sucre ne coule que de la grosseur qu'on le veut; & on forme, par le moyen de ce sucre, qui se séche presqu'aussitôt qu'il est tombé, une sorte de roseau ou de filigrane, qui sert à masquer des fromages ou le fruit qu'on a rangé dans les compôtiers.

*Caramel. (Autre)* Prenez du fruit crud ou confit à l'eau de-vie. Retournez-les dans le caramel, étant sec, dressez & servez.

*Caramel mêlé.* Frotez d'huile fine, des feuilles d'office; arrangez dessus toutes sortes de filets de confitures séches; couvrez-les d'un filigrane de caramel. Lorsquel le caramel sera sec; retournez & masquez de l'autre côté, comme du premier. Faites sé-

cher de même, & ſervez dans vos corbeilles ou gobelets.

*Caramel.* (*Vaſes & figures au*) Ayez des moules de ce que vous voulez faire. Huilez-les d'huile & ſans odeur; ficellez enſuite vos moules, les enveloppez d'un torchon. Prenez-les de la main gauche & de la droite, verſez du ſucre dedans cuit au caſſé; tournez votre moule dans tous les ſens, pour que le ſucre ſe trouve également répandu dans tout l'intérieur du moule. Laiſſez refroidir; ôtez des moules: pour que vos figures ſoient bonnes; il faut qu'elles ſoient creuſes & tranſparentes.

(Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Azeroles*, *Ceriſes*, *Fraiſes*, *Marrons*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires au caramel.*)

CARBONADE, *ou* GRILLADE: piéce de viande rôtie ſur le gril. Prenez une pigeonneau, ou autre volaille; fendez-le le long de l'eſtomac; ouvrez-le, & ſaupoudrez en dedans de mie de pain, ſel & poivre mêlés. Mettez ſur le gril; faites une ſauce avec vinaigre, échalottes, ou oignons hachés menu. On peut faire cuire de même des tranches de viandes cruës, coupées minces & battues, pour les attendrir, qu'on peut piquer de cloux de girofle & feuilles de laurier; il ne faut pas les laiſſer trop cuire. On les ſert avec une ſauce douce. (Voyez *Sauce.*)

*Carbonade de mouton.* Paſſez des tranches minces de mouton, ſaupoudrées de ſel & poivre & mie de pain, dans une caſſerole au lard fondu: faites-les bien riſſoler. Faites frire de la farine dans votre roux, & ſervez ſur vos carbonades votre roux lié avec du jus de champignons; garniſſez de pain ou perſil frit.

CARDES: il y en a de deux ſortes, de poirée & d'artichauts. Celles de poirée ſont les groſſes côtes dépouillées des feuilles & des cuticules. Celles d'artichauts ſont de même; mais beaucoup plus grandes. Les plus blanches & les plus épaiſſes, dans les deux eſpeces, ſont les meilleures.

*Cardes d'artichauts.* Otez les filandres; coupez en morceaux, & faites cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molles. Faites une sauce au beurre roux avec jus de bœuf, sel & poivre, que vous lierez avec farine frite. Dressez-les sur un plat, & faites-leur prendre couleur avec une pelle rouge. Au lieu de jus, on peut raper du fromage dans la sauce. Les cardes de poirée peuvent s'accommoder de même.

*Cardes de poirée.* Epluchez & coupez en morceaux d'une certaine grandeur; faites-les blanchir, & les mettez dans une casserole, avec de bon jus, de la moëlle de bœuf, un peu de Parmesan rapé. Assaisonnez convenablement, & faites mitonner; finissez avec un filet de vinaigre. On les accommode encore comme les cardons.

CARDON D'ESPAGNE : plante potagere, connue, & d'un usage commun ; épluchez & coupez, comme ci-dessus, & faites blanchir & achevez, comme ci-dessus, pour les cardes de poirée.

*Cardons à dame Claude.* Epluchez, coupez, faites blanchir; faites cuire avec bouillon gras, jus de bœuf, sel & poivre, bouquet de fines herbes; servez chaudement pour entremets. On les sert aussi à la sauce blanche avec bon beurre frais, sel & poivre & un filet de vinaigre, deux jaunes d'œufs délayés : cette derniere façon est pour les jours maigres.

*Cardons.* (*Ragoût de cardons d'Espagne.*) Voyez *Canard aux cardons d'Espagne.* Le ragoût des montans des cardes se fait de la même maniere que celui-là.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces diverses especes de cardes & cardons sont un aliment assez aisé à digérer, rafraîchissant, apéritif, propre à tenir le ventre libre quand on en mange beaucoup & souvent : l'excès seul des assaisonnemens, peut rendre ce légume nuisible.

CAROTTE : plante potagere, dont la racine est d'un grand usage en cuisine. Sa graine est aromati-

que, comme celle des *daucus*, dont cette plante eſt une eſpece.

*Carottes.* (*Potage de*) Ayez de l'eau bouillante, ce qu'il en faut pour faire un grand plat de potage, demi-livre de beurre frais; ſel & demi-litron de pois ſecs, trois ou quatre carottes épluchées & bien nettes; par morceaux; faites cuire. Une heure avant de dreſſer; mettez de l'oſeille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, racine de perſil, ciboules, oignons, une pincée de ſarriette, deux ou trois cloux de girofle. Faites mitonner le tout, & dreſſez le potage.

*Carottes.* (*Ragoût de*) Coupez-les & les tournez; faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & enſuite à la caſſerole dans de bon bouillon, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & ſel. Liez la ſauce avec un peu de coulis, & ſervez avec telle viande que vous voudrez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carotte eſt une racine apéritive, légérement ſudorifique & ſaine; & c'eſt, avec raiſon, qu'on l'emploie comme aſſaiſonnement, plutôt que comme aliment: elle perd ſon ſuc dans la cuiſſon, & laiſſe le plus ſouvent une ſubſtance ſéche.

CARPE: poiſſon d'eau douce très-connu. Les meilleures doivent être bien nourries, groſſes, d'une couleur dorée. Le mâle a la chair plus ferme. Celles de riviere valent mieux que celles d'étangs; & parmi celles de riviere, il faut préférer celles qui vivent dans une eau plus claire & plus vive.

*Carpe à la huſſarde.* Ouvrez votre carpe le moins qu'il ſe pourra en la vuidant; mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, & aſſaiſonné de bon goût; faites mariner la carpe, avec fines herbes hachées, huile fine, laurier, thym, baſilic, & quand elle aura pris le goût, faites cuire ſur le gril, & ſervez avec une remolade. Les brochet, truite, perche, tanche, s'accommodent de même.

*Carpe à l'étuvée.* Prenez une ou pluſieurs carpes; coupez

coupez-les en tronçons. Gardez le ſang. Mettez ces tronçons dans un chaudron, avec du vin aſſaiſonné de ſel, poivre, girofle, écorce d'orange, oignons; faites bouillir ſur le feu, juſqu'à ce que la ſauce commence à tarir; mettez du beurre manié de farine, & le ſang, pour lier la ſauce; ajoûtez un filet de vinaigre.

*Carpe à l'etuvée à l'Italienne.* Coupez par tronçons, & mettez dans une caſſerole, avec perſil, ciboules & champignons hachés, de l'huile fine, chopine de vin blanc, ſel & poivre; faites cuire à grand feu, & ſervez à courte ſauce.

*Carpe à l'étuvée au blanc.* Coupez, comme deſſus; faites mariner avec une chopine de vin blanc, ſel & poivre. Paſſez à la caſſerole des champignons en dés, une douzaine d'oignons blancs, blanchis, bouquet de fines herbes, bon beurre, & mouillez le tout de bouillon. Quand le tout eſt à moitié cuit, mettez vos tronçons avec la marinade; & quand le tout eſt cuit, liez la ſauce avec de la crême & des jaunes d'œufs.

*Carpe au court-bouillon.* Otez les ouïes; vuidez & mettez au bleu, comme le brochet. Faites-la cuire enſuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, ſel, poivre & girofle. Servez à ſec, garnie de perſil verd.

*Carpe au demi-court-bouillon.* Coupez une carpe en quatre, ſans l'écailler. Faites-la cuire au vin blanc ou rouge, verjus, vinaigre, ſel & poivre, muſcade, cloux de girofle, ciboules, laurier, beurre roux, écorce d'orange. Faites conſommer tout le bouillon, & mettez des capres en dreſſant.

*Carpe aux champignons.* Prenez une belle carpe; faites-la cuire avec de l'eau, un peu de vin, ſel & poivre. Dreſſez-la dans un plat à ſec, & mettez deſſus un ragoût de champignons, laitances, culs d'artichauts, beurre frais, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes en bouquet, & garni de croûtons frits.

*Carpe.* ( *Entrée de* ) Ecaillez, vuidez, & incisez une belle carpe ; frottez-la de beurre fondu, & saupoudrez de sel menu. Faites-la griller, & servez dessus un ragoût de champignons, mousserons, laitances & culs d'artichauts. Mettez dans la sauce, en cuisant, des croûtons de pain frits, avec oignons & capres ; & garnissez de croûtons frits en servant, le ragoût par-dessus.

*Carpe en filets.* Coupez-la par tronçons ; formez des filets ; mettez-les mariner ; & trempez les dans une pâte claire, pour les faire frire ; & servez garnis de persil frit.

*Carpe en filets à la sauce blanche.* C'est de faire une liaison de carpe avec une mie de pain pilée, qu'on passe à l'étamine, après l'avoir fait bouillir quelques tours avec du coulis ou bouillon de poisson. Dans cette sauce, on fait mitonner les filets assaisonnés de champignons, sel, poivre & fines herbes en paquet.

*Carpe en fricassée de poulets.* Coupez-la par tronçons ; mettez à la casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons hachés, chopine de vin blanc, sel & poivre ; servez à courte sauce.

*Carpe en matelote* avec d'autres poissons. ( Voyez *Matelote.* )

*Carpe farcie.* Fendez une belle carpe par le dos ; séparez la chair sans intéresser la peau & la grosse arrête. Faites de cette chair & de celle d'anguille, assaisonnées de sel, poivre, beurre frais, fines herbes, champignons, girofle, muscade, & thym & laitances, un hachis bien fin. Farcissez-en votre peau, & recousez-la proprement ; mettez au four, avec du beurre roux, du vin blanc & purée claire. Etendez par-dessus du beurre frais, manié de farine fine & persil haché ; servez garnies de laitances & champignons frits. On peut encore la mettre farcie, comme dessus, dans une casserole, avec beurre frais, bouillon de poisson, ou purée claire, farine frite & assaisonnement convenable, & servir garnie de ce qu'on jugera de plus convenable.

*Carpe frite.* Votre carpe bien écaillée & vuidée, ouvrez-la par le dos, & mettez dans une friture bien chaude; quand elle sera cuite & de belle couleur, égouttez-la & saupoudrez de sel.

*Carpe grillée.* Marinée & grillée, comme dessus, faites une sauce avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre. Assaisonnez de sel, poivre & muscade : on peut y faire une sauce blanchi ordinaire, ou bien faite avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules hachés menu, bouillon de poisson ou purée claire; le tout passé à la casserole, qu'on met sur la carpe avec un jus d'orange.

*Carpe grillée à l'oseille.* Ciselez votre carpe sur les côtés, & faites mariner avec beurre fondu, sel & poivre. Mettez sur le gril, & servez avec un ragoût d'oseille, laitue, cerfeuil cuits avec du beurre & de bon bouillon; assaisonnez comme il convient & liez avec de la crême & des jaunes d'œufs.

*Carpe.* ( *Hachis de* ) Ecorchez & prenez la chair; hachez-la avec sel, poivre & fines herbes, champignons, laitances & culs d'artichauts. Le hachis fait, passez-le dans une casserole au blanc. Ajoûtez-y du bouillon de poisson ou de la purée claire; laissez-le bien mitonner; & servez, pour entrée, avec un jus de citron, garni de champignons frits, ou capres, ou andouillettes de poisson.

*Carpe.* ( *Paté de* ) Habillez & lardez de lardons d'anguille bien assaisonnés une belle carpe; faites une abaisse de sa longueur; dressez, couvrez d'une autre abaisse. Faites cuire à petit feu; & au milieu de la cuisson, mettez-y un verre de vin blanc.

On peut aussi farcir la carpe, comme on l'a dit à l'article *Carpe farcie*, & jetter dans le pâté un ragoût d'huitres bien dégraissé. ( Voyez *Huitre.* )

*Carpe.* ( *Ragoût de* ) Lardez votre carpe de gros lardons d'anguilles, & la passez au beurre roux avec un peu de farine frite, champignons, fines herbes, sel & poivre, muscade, citron verd, & un verre de vin blanc; quand elle sera cuite, ajoûtez au ra-

goût des huitres fraîches & des capres. Laissez mitonner un moment, & servez garni de persil frit.

*Carpe. ( Tourte de hachis de )* Faites un hachis de carpe, comme il a été dit à l'article *Hachis de carpe.* Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage, garnissez-la de hachis. Couvrez d'une seconde abaisse, bordez, dorez d'œufs battus; mettez au four, ou sous un couvercle de tourtiere; degraissez & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carpe nourrie en belle eau, grosse, grasse & bien cuite, est un aliment sain, de bon goût, & de facile digestion, qui convient à toutes les constitutions, & qu'on peut donner aux gens délicats & aux convalescens, à qui on a permis de manger, principalement quand elle est grillée.

CARRÉ DE MOUTON. Piquez-le de persil, & le mettez à la broche; servez avec jus de citron & de mouton, après l'avoir pané, de mie de pain, sel & poivre.

*Carré de mouton. ( Autre apprêt du )* Faites-le cuire au pot, trempez-le ensuite dans une pâte à beignets faites-le frire avec du lard frit. Servez avec verjus, sel & poivre blanc. Ces deux manieres sont pour hors d'œuvre.

*Carré de mouton en entrée.* Faites-le griller coupé en côtelettes. Trempez vos côtelettes dans du beurre frais fondu. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés fin. Panez les côtelettes; & pendant qu'elles cuisent sur le gril, arrosez-les d'un peu de beurre, & servez à sec.

*Carré de mouton en terrine à l'Angloise aux lentilles.* Coupez-le en côtelettes: faites cuire avec bon bouillon, très-peu de sel, bouquet. Faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon; passez-les en purée. Mettez les côtelettes dans cette purée, & les faites mitonner avec leur assaisonnement, si votre coulis est trop clair. Prenez ensuite une terrine qu'on puisse servir sur table, &

qui ſouffre le feu. Mettez vos côtelettes avec la moitié de votre coulis; couvrez de mie de pain grillée d'un côté. Mettez la terrine au four, pour une heure; & quand vous ſervirez, mettez deſſus le reſte du coulis. On ſert encore le carré de mouton à la braiſe avec un ragoût de petits oignons, ou à la *chicorée*, aux *concombres*, aux *navets*, en *hochepot*, en *haricot*, *glacé*. [ Voyez aux articles reſpectifs ces differens procédés. ]

On peut ſervir auſſi le carré de mouton,

| | |
|---|---|
| *à la broche, piqué de petit lard,* | *aux navets,* |
| *à la chicorée,* | *aux oignons,* |
| *à la poële,* | *en hochepot,* |
| *à la ravigote,* | *en crépine,* |
| *au gratin,* | *en haricot,* |
| *aux comcombres,* | *en tourte,* |
| | *glacé.* |

( Voyez ces divers articles. )

CASSES-MUZEAU : eſpece de pâtiſſerie. Prenez des morceaux de moëlle de bœuf d'environ un pouce; échaudez-les à l'eau bouillante. Retirez & laiſſez égoutter; ſaupoudrez de ſucre avec un peu de ſel & de cannelle en poudre, ou fines épices. Faites de petites abaiſſes de feuilletage; mettez ſur chacune un morceau de moëlle & un de ſucre aſſaiſonné comme ci-deſſus. Recouvrez de la même abaiſſe, en la repliant & fondant les bords. Faites-les frire dans le beurre ou le ſain doux ſans remuer : faites égoutter, & poudrez de ſucre fin.

CASSEROLE : pain farci & cuit dans une caſſerole avec les aſſaiſonnemens ordinaires. Prenez un pain mollet dont la croute ſoit belle; percez-le par deſſous; ôtez-en la mie, & le farciſſez avec un bon hachis de poulets rôtis, ou autres volailles bien cuites : paſſez-le à la caſſerole avec de bon jus & avec l'aſſaiſonnement convenable. Farciſſez-en votre pain, avec quelques croutes de pain; achevez de remplir votre pain du hachis. Foncez une caſſerole

de barbes de lard; mettez dessus le pain du côté où vous avez fait entrer le hachis; faites-le mitonner avec un bon jus, sans presser, pour que le pain reste entier. Retirez-le adroitement; servez-le dans un plat, & par-dessus un ragoût de ris de veau, truffes, culs d'artichauts & pointes d'asperges.

*Casserole au Parmesan.* Le pain préparé, comme dessus, on met dedans un peu de Parmesan; & quand il a été mitonné & dressé, on le poudre de Parmesan rapé; on lui fait prendre couleur au four, & on le sert garni autour d'un ragoût quelconque.

CASSIS: arbuste qui ressemble par sa feuille, sa forme, & son fruit, au groseillier, dont il est une espece. On a fait autrefois usage de toutes les parties de cet arbuste; actuellement on n'en employe que le fruit.

*Cassis.* (*Ratafia de*) Prenez du fruit dans sa parfaite maturité; écrasez-le, exprimez le jus; mettez autant de pintes d'eau-de-vie que de jus, & sur chaque pinte un quarteron de sucre. Quand le sucre sera bien fondu, vous l'assaisonnerez avec l'esprit distillé des quatre épices; mais il faut le clarifier préalablement, pour que l'esprit des épices ne s'évapore pas dans la clarification.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Au commencement de ce siécle, le cassis a été regardé, pendant quelques années, comme un remede universel; & on a dit aussi mal-à-propos, que de cent malades de tout genre, il en soulage au moins quatre-vingt-dix. L'enthousiasme où l'on étoit, a fait employer toutes les parties de cet arbre; & on les a vanté comme des puissans médicamens; mais cependant toutes n'ont que fort peu d'efficacité. Les feuilles, le bois, l'écorce, sont légèrement astringens, & par-là un peu stomachiques & un peu apéritifs. La plûpart des effets qu'on leur a attribués, ont été produits par les vertus de l'eau que les formes d'infusion & de décoction,

ſous leſquelles on le prenoit, donnoient lieu de boire en abondance : d'autres ſuccès étoient dûs à l'eau-de vie, au ſucre & aux autres ſubſtances avec leſquelles on mettoit quelque partie du caſſis. Aujourd'hui on ne fait plus de cas que des fruits auxquels on attribue encore trop de vertu ; & pour apprécier les choſes ce qu'elles valent, je dois dire que l'arbriſſeau, dont il s'agit ici, eſt une eſpece de groſeillier, & que le fruit eſt une groſeille noire, qui, par ſon acidité & ſa legere aſtriction, eſt un peu ſtomachique & apéritif.

CASSONNADE : ſucre en poudre groſſiere, auquel on n'a pas donné la préparation qui le blanchit, le durcit & le met en pain. On l'emploie aux mêmes uſages que le ſucre. Elle ſucre même davantage. Les confitures & les ſyrops dans leſquels on l'emploie, ſont moins ſujets à ſe candir que ceux où l'on ſe ſert du ſucre.

CASTROLE. Faites cuire telle viande que vous voudrez à la braiſe ; après l'avoir égouttée, dreſſez-la ſur un plat, & mettez autour du riz bien cuit avec de bon bouillon bien nourri avec du lard. Verſez ſur le tout un peu de lard fondu : uniſſez avec un couteau ; de ſorte que cela forme une eſpece de gâteau bien rond. Faites cuire au four bien chaud, pour que la croûte ſoit croquante & dorée ; égouttez la graiſſe & ſervez à ſec.

CEDRAT : fruit de l'arbre du même nom, qui eſt une eſpece de citronnier ; mais ce fruit avec les propriétés du citron a un parfum beaucoup plus agréable. Ce fruit s'emploie en confitures & dans la diſtillation, & eſt l'un des meilleurs, dont on faſſe uſage pour ces deux parties.

*Cedrat.* ( *Aigre de* ) Prenez la pulpe de ce fruit, ou à ſon défaut celle de limons ou de citrons ; ôtez-en les pépins, & mettez-les en quartier. Faites cuire du ſucre à ſoufflé une livre pour douze cedrats Jettez-y cette pulpe & la faites cuire juſqu'à ce que le ſucre revienne à perlé ; paſſez au tamis avec

expreſſion, & mettez cette liqueur en bouteilles lorſqu'elle ſera refroidie. Un peu de cette liqueur bien mêlangée dans ſuffiſante quantité d'eau eſt très-rafraichiſſante. On peut la faire prendre à la glace, comme toutes les autres de même nature.

*Cedrat blanc.* (*Eau de*) Pour ſix pintes de cette liqueur, employez les zeſtes de deux beaux cedrats, quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic. Diſtillez à feu modéré, ſans tirer de phlegme; mettez pour le ſyrop deux pintes & demi d'eau, quatre livres de ſucre & demi-livre de caſſonnade pour engraiſſer la chauſſe & pour que la liqueur ſe clarifie mieux; le ſucre le plus fin eſt le meilleur pour cette liqueur, dont la limpidité eſt l'un des plus grands mérites. Si vous employez la quinteſſence au défaut du fruit, vous en mettrez de ſoixante à ſoixante & dix gouttes. Lorſqu'elle eſt de bon choix, elle ſupplée très-bien au fruit; on peut juger de ſes qualités par le parfum qu'elle exhale, en en mouillant ſon doigt & le frottant ſur le deſſus de la main.

*Cedrat.* (*Conſerve de*) Rapez de l'écorce de cedrat dans telle quantité que vous jugerez à propos de ſucre cuit à la grande plume; mêlez-le bien; jettez-y quelques gouttes de jus de citron, mêlez encore & verſez dans les moules. Etant froid coupez cette conſerve par morceaux, pour la ſervir au beſoin.

*Cedrat.* (*Paſtillage de*) Rapez de l'écorce de cedrat comme ci-deſſus. Paſſez-la au tamis fin; formez-en une pâte, maniable en la mêlant avec du ſucre & de la gomme diſſoute, & de cette pâte vous formerez vos paſtillages de quel deſſein vous voudrez, & les ferez ſécher à l'étuve; tous les paſtillages de fruit d'odeur ſe font de même.

*Cedrat.* (*Quinteſſence de*) Comme cette quinteſſence ne peut être parfaite qu'autant que le fruit eſt frais cueilli, & à ſon point de maturité, ſans meurtriſſure, on ne peut guères la faire, que

dans le pays même d'où nous vient le fruit; mais pour les gens du pays, qui voudroient tirer de ce fruit de bonne quinteſſence, il eſt bon d'obſerver qu'il ne faut pas le cueillir dans la ſéve, parce que le fruit eſt moins parfumé. On leve, le plus légèrement qu'il eſt poſſible, l'écorce jaune ſans mêlange de blanc; on met ces zeſtes dans un entonnoir de verre ſur une bouteille : on a ſoin de bien boucher l'entonnoir par le haut; & la quinteſſence en diſtille toute ſeule, juſqu'à ce que les zeſtes n'en ayent plus; & par ce procédé tout ſimple, on en tire tant qu'on veut, ſelon la quantité de fruit qu'on a à y employer.

*Cedrat rouge* (*Eau de*) ou *Parfait amour.* C'eſt la même recette & le même procédé, que pour l'eau de cedrat blanc, ſauf la couleur rouge qu'on y met. (Voyez *Couleur.*) On obſervera cependant de diminuer ſur l'eau du ſyrop ce qu'on en aura employé pour faire la couleur.

*Cedrats verds en bâtons ou quartiers.* Ils nous ſont apportés du pays confits ou liquides ; & lorſqu'on veut les mettre au ſec, on les égoutte de leur premier ſyrop : on fait cuire du ſucre à la grande plume, où on les met; après y avoir fait un bouillon couvert, on les ôte de deſſus le feu, & l'on fait blanchir le ſucre, en l'amenant peu-à-peu contre les bords de la poële ; votre fruit y étant paſſé, vous le faites égoutter ſur un clayon, & il y prend la glace.

OBSERVATION MÉDECINALE

Le cédrat eſt une eſpece de citron, & en a les vertus. (Voyez *Citron.*)

CÉLERI : plante potagere, qui n'eſt autre que l'ache cultivée. On le mange en ſalade avec ſel, poivre, huile & vinaigre, ou à la remoulade.

*Céleri.* (*Créme au*) Mettez deux pieds de céleri bien lavés à la caſſerolle avec un demi-ſeptier d'eau; faites-les bouillir un bon quart d'heure. Paſſez-les au tamis. Mettez cette eau dans une caſſerolle avec

une pinte de crême, un quarteron de ſucre, des zeſtes de citron verd, de la coriandre, un peu de cannelle, de l'eau de fleurs d'oranges. Faites réduire à moitié, & laiſſez refroidir juſqu'à ce qu'elle approche d'être tiéde. Hachez-y des géſiers bien lavés, pour la faire prendre; paſſez le tout à travers une ſerviette dans un plat que vous mettrez ſur la cendre chaude; couvrez-la d'un autre plat ſur lequel vous mettrez d'autres cendres chaudes. Quand votre crême ſera priſe, mettez-la refroidir ſur la glace.

*Céleri.* (*Nompareille de*) Faites ſécher de la graine de céleri à l'étuve; pilez-la enſuite en poudre très-fine; menez-la ſur le tonneau avec du ſucre fin: vous le pouvez charger à volonté comme l'anis, & le colorer ſelon votre goût.

*Céleri.* (*Ragoût de.*) Prenez des pieds de céleri bien épluchés; faites-les cuire dans une eau blanche; preſſez-les enſuite, & les faites cuire à la caſſerole avec coulis clair de veau & jambon que vous ferez mitonner à petit feu. Liez enſuite votre ragoût ſur le feu, avec du beurre manié d'un peu de farine, & remuez juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée. Ajoûtez un filet de vinaigre. Ce ragoût ſert pour toutes les entrées au céleri.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le céleri eſt une racine aromatique, échauffante, ſtomachique, apéritive: elle favoriſe la tranſpiration, augmente l'appétit, rèmédie au relâchement de l'eſtomac & des inteſtins, aide la digeſtion, chaſſe les vents ou flatuoſités, prévient la putridité des humeurs. Il perd une partie de ſon efficacité quand il eſt cuit dans l'eau: cependant nous ne pouvons pas recommander aux perſonnes délicates, & dont l'eſtomac ou les liqueurs digeſtives n'ont pas beaucoup de force, de manger du céleri crud, parce qu'elles ne le digéreroient pas, & dès-lors il leur nuiroit.

CERCIFIS: racine potagere. On en cultive de deux eſpeces; l'un qu'on appelle *cercifis* ſimple-

ment, & l'autre *cercifis d'Espagne*, ou *scorsonère*. Tous deux sont un bon aliment : il faut les prendre tendres, charnus, faciles à rompre. La maniere la plus ordinaire de les apprêter est de les ratisser, de les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils cedent à la pression des doigts, & on les assaisonne avec sel, poivre, beurre ou crême. On les couvre encore de farine, ou on les trempe dans une pâte à beignets, & on les fait frire. On les mange aussi au vinaigre & à l'huile, après les avoir fait cuire à l'eau, comme ci-dessus. Ils sont très-sains.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cercifis est une racine nourrissante, adoucissante, apéritive, aisée à digérer, legérement échauffante, qui, étant bien cuite, convient presqu'à tout le monde.

CERF : bête fauve dont la chair est assez bonne, quand il est jeune; mais elle est séche & coriace, lorsque le cerf est vieux.

*Cerf en civet.* Coupez par morceaux; piquez de gros lard; assaisonnez. Passez vos morceaux à la casserole au lard fondu; empotez-les avec du bouillon, vin blanc ou rouge, laurier, citron verd, bouquet, assaisonnement ordinaire, & faites mitonner. Liez la sauce avec farine frite, un bon coulis & filet de vinaigre. Le chevreuil & la biche s'apprêtent de même.

*Cerf.* (*Gelée de cornes de*) Prenez de la raclure des grandes cornes de cerf. Faites-la bouillir dans une certaine quantité d'eau, jusqu'à ce que ce mêlange ait acquis une consistance de gelée; passez & exprimez fort le marc. Battez un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron; mettez dans la gelée avec ce qu'il faut de sucre & un peu de cannelle. Faites bouillir le tout legérement, pour clarifier; coulez de nouveau, & laissez reposer. Cette gelée est un restaurant. Elle fortifie, à ce que l'on prétend, l'estomac, résiste à la malignité des humeurs;

arrête les diarrhées, les vomissemens & crachemens de sang.

*Cerf.* (*Pâté de*) Lardez un morceau de cerf de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & épices. Faites une pâte bise sur votre abaisse; mettez du lard pilé, laurier & bon assaisonnement; recouvrez & dorez avec des jaunes d'œufs; faites cuire, pendant trois ou quatre heures; retirez-le ensuite de peur qu'il ne creve. Vous le reboucherez, en le tirant du four. Les pâtés de sanglier & de chevreuil se font de même, si ce n'est qu'il faut les assaisonner moins & les faire cuire moins long-tems.

*Cerf.* (*Ragoût de*) Lardez de gros lard, avec sel & poivre; passez à la casserole, avec lard fondu; faites cuire avec du bouillon, deux verres de vin blanc, sel, muscade, fines herbes. Laissez cuire long-tems; ajoûtez capres & anchois; liez d'un bon coulis, & servez avec un jus de citron.

*Cerf rôti à la Bourguignone.* Lardez la longe ou l'épaule de gros lard; assaisonnez de sel, poivre, muscade & girofle pilé. Faites-la tremper, pendant trois ou quatre heures, dans du vin blanc, verjus, sel, bouquet, un peu de citron verd, quelques feuilles de laurier; mettez à la broche, & arrosez de sa marinade; quand elle sera cuite, mettez-la dans ce qui sera tombé dans la léchefrite, qu'on appelle son *dégout*, avec un bon coulis, pour lier la sauce, capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc. Le chevreuil, la biche, le daim, le faon de daim se servent de même.

*Cerf rôti à la Bourguignone.* (*Autre maniere de*) Piquez bien menu une longe ou épaule: enveloppez-la de papier, & la faites cuire à la broche. Faites une sauce avec un bon coulis, essence de jambon, capres, anchois; & mettez, en servant, un filet de vinaigre.

### Observation médecinale.

La chair du cerf ne convient qu'à ceux qui ont un excellent estomac, quelque tendre qu'elle soit;

& les perſonnes délicates feront bien de s'en abſtenir, de quelque maniere qu'on l'ait préparée & aſſaiſonnée.

CERFEUIL : plante d'un grand uſage en cuiſine, dont l'odeur & le goût ſont agréables.

*Cerfeuil. ( Crême de )* Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé ; mettez-le dans une caſſerole avec de l'eau : faites-le bouillir un bon quart d'heure ; paſſez au tamis ; faites réduire à deux cuillerées ; mettez-y une chopine de crême, demi-ſeptier de lait, un quarteron de ſucre, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange, coriandre ; faites bouillir le tout une demi heure ; paſſez au tamis. Délayez ſix jaunes d'œufs avec une pincée de farine ; paſſez-les dans la crême, & la repaſſez enſuite au tamis. Faites la cuire au bain-marie ; glacez-la avec du ſucre en poudre & une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cerfeuil eſt un aſſaiſonnement qui rend les mets plus agréables par ſon odeur & ſa ſaveur, & plus ſains par ſa qualité legérement échauffante, apéritive, aſtringente & anti-ſeptique.

CERISES : fruit rouge & ſucculent, d'une ſaveur un peu vineuſe ; le premier, avec les fraiſes, des fruits. Il y en a de précoces, d'hâtives ; mais les meilleures ſont celles à courtes queues, telles que les coulars, ou ceriſes de Montmorency.

On diſtingue pluſieurs autres eſpeces de ceriſes, telles que les guignes, les bigarreaux, les cœurets, les guindoux, les meriſes, les griottes ou agriottes. La guigne differe de la ceriſe, en ce qu'elle eſt blanche d'un côté, d'un rouge moins vif que la ceriſe, & d'une ſaveur douce ; elle reſſemble plus au bigarreau par la figure & le goût ; mais ſa chair eſt plus molle. Le bigarreau eſt plus indigeſte, & ſujet aux vers. Le cœuret eſt à peu-près de même nature. Les meriſes ſont le fruit d'une eſpece de ceriſier qui vient dans les bois ; ce fruit eſt petit & noir, & teint les doigts & la bouche

d'un noir purpurin. En général, les cerifes font un fruit du plus grand ufage, & toutes fes efpeces fe confomment; mais les cerifes proprement dites font celles dont on fe fert le plus, & qu'on emploie à plus de différens procédés: c'eft d'elles particuliérement que nous allons parler dans les articles fuivans.

*Cerifes à l'eau-de-vie.* Choififfez-les claires & groffes; coupez la queue à moitié; lavez-les à l'eau fraîche, & les faites reffuyer. Mettez-les en bouteilles avec un peu de jus de cerifes & de framboifes; enfuite baignez-les d'eau-de-vie avec cinq quarterons de fucre par pinte, & affaifonnez avec un fachet dans lequel vous mettrez de la cannelle, de la coriandre, du macis, & fort peu de poivre long. Retirez-le fachet, quand votre liqueur en aura fuffifamment pris le goût.

*Cerifes à oreilles.* Choififfez les plus belles; ôtez le noyau. Faites-leur faire quelques bouillons au fucre cuit à foufflé, & les laiffez enfuite dans ce fucre jufqu'au lendemain. Tirez-les & les égouttez; faites cuire le fucre au grand perlé, & y remettez le fruit; faites-lui faire quelques bouillons couverts, écumez bien. Tirez-les de leur fucre, & les faites égoutter & fécher enfuite à l'étuve après les avoir faupoudrées de fucre. Pour les fervir, on les fend en deux, & on en applique deux l'une contre l'autre, la chair en dedans: la dofe du fucre eft de trois quarterons pour livre de fruit.

*Cerifes au caramel.* Ce font des cerifes à l'eau-de-vie qu'on fait égoutter & fécher à l'étuve, & qu'on retourne dans du fucre cuit au caramel.

*Cerifes bottées à la Royale.* Sur fix livres de cerifes, ôtez les queues & les noyaux de quatre, & coupez la moitié de la queue du refte. Faites confire comme celles à oreilles; appliquez fur les cerifes à queues trois ou quatre de celles qui n'en ont point, en les arrondiffant, bien faupoudrées de fucre fin, & faites fécher à l'étuve. Séches d'un

côté, retournez & saupoudrez de l'autre ; mettez dans des boëtes pour le besoin.

*Cerises.* ( *Clarequets de* ) Prenez le jus de deux livres de cerises, & d'une livre de groseilles. Faites-le cuire en gelée au sucre cuit à cassé. Quand votre sucre tombe en nappa bien net de l'écumoire, versez dans des moules à clarequets : il faut trois quarterons de sucre pour demi-septier de jus.

*Cerises.* ( *Compôte de* ) Prenez de belles cerises; essuyez les & leur coupez la queue à moitié; faites-cuire à grand feu avec de l'eau & du sucre, en levant l'écume, avec du papier : demi-livre de sucre pour livre de fruit.

*Cerises* ( *Confitures de* ) *à noyaux.* Prenez de belles cerises ; coupez la queue à moitié; essuyez-les bien; faites-leur faire plusieurs bouillons dans le sucre cuit à la grande plume : augmentez-les le lendemain d'un même sucre avec jus de groseilles pour les achever, & faites cuire ensemble en les finissant au perlé.

*Cerises* ( *Confitures de* ) *framboisées :* comme les précédentes, en les augmentant de jus de framboises, au lieu de celui de groseilles : on met à l'une & à l'autre confiture livre de sucre pour livre de fruit.

*Cerises.* ( *Conserve de* ) Exprimez le jus de vos cerises ; ne prenez que le plus épais du jus ; faites réduire sur le feu au tiers ; mêlez avec du sucre cuit à la grande plume, autant de sucre que de fruit ; mettez ensuite dans des moules de papier ; & cette conserve étant froide, coupez-la de la forme & grandeur que vous voudrez.

*Cerises égrainées à mi-sucre.* Otez-leur le noyau ; faites faire cinq à six bouillons au sucre cuit à perlé ; laissez-les y reposer jusqu'au lendemain que vous les égoutterez. Faites cuire ce sucre à lissé, & y remettez vos cerises ; faites-leur faire plusieurs bouillons en les écumant bien, & les laissez reposer à l'étuve ; il ne faut que demi-livre de sucre pour livre de fruit.

*Cerises en bouquet.* Choisissez-les belles & égales; attachez-les ensemble par petits bouquets ; faites cuire du sucre à soufflé, livre pour livre de fruit ; trempez dedans vos bouquets , & les y laissez bouillir quelques minutes ; ôtez-les du feu , écumez-les ; & quand le sucre sera refroidi , mettez les bouquets dans une terrine à l'étuve jusqu'au lendemain. Faites-les égoutter ensuite sur des feuilles de fer-blanc, & sécher à l'étuve.

*Cerises en chemises.* Trempez-les dans le blanc d'œuf fouetté ; roulez-les à mesure dans du beau sucre en poudre, soufflant dessus, pour qu'elles n'en prennent que la quantité suffisante; mettez-les sécher à l'étuve sur un tamis, à une chaleur douce jusqu'au moment de les servir.

*Cerises.* ( *Esprit de* ) Faites fermenter des cerises noires dans un vaisseau ; & lorsqu'elles auront suffisamment fermenté , faites distiller le tout, & conservez cet esprit pour le besoin. On prétend qu'il est en même tems rafraîchissant & apéritif.

*Cerises filées.* Prenez des cerises confites & tirées au sec , ou des cerises à l'eau-de-vie ; coupez-les en filets , & finissez au caramel de l'un & l'autre côté.

*Cerises.* ( *Gelée de* ) Préparez vos cerises comme pour les confire; faites cuire du sucre à perlé , & y mettez vos cerises bouillir jusqu'à ce qu'il soit revenu à ce degré ; passez le tout au tamis en pressant , & empotez : il faut autant de sucre que de fruit.

*Cerises.* ( *Autre gelée de* ) Prenez des cerises belles & bien mûres ; exprimez en le jus ; ayez autant de sucre cuit à cassé que de jus. Mêlez le tout ; écumez bien , & faites cuire au petit perlé , & dressez dans des pots bien nets.

*Cerises.* ( *Glace de* ) Sur une livre & demie de cerises écrasées & passées avec un peu d'eau, mettez une demi-livre de sucre : travaillez à la salbotiere jusqu'à ce que votre mêlange soit pris.

*C.rises,*

*Cerises.* ( *Maniere de blanchir les* ) Battez un ou plusieurs blancs d'œufs, selon la quantité de fruit, avec de l'eau de fleurs d'oranges. Jettez-les dans un plat avec du sucre très-fin en poudre ; roulez-y vos cerises ; & lorsqu'elles seront bien couvertes, faites-les sécher sur des clayons au soleil, ou à un feu clair, mais placées à telle distance qu'elles ne sentent que le degré de chaleur du soleil

*Cerises.* ( *Marmelade de* ) Ecrasez des cerises bien mûres & bien choisies ; passez-les au tamis ; faites-les bouillir ensuite & réduire à moitié; mettez ensuite bouillir dans du sucre cuit à la grande plume : il ne faut qu'une livre de sucre pour deux livres de fruit.

*Cerises.* ( *Massepains de* ) Ecrasez des cerises & passez-les au tamis ; mettez ce jus avec de la pâte d'amandes ; desséchez-les ensemble dans la poële. Repilez cette pâte au mortier avec des blancs d'œufs frais, en y ajoûtant du sucre. Dressez vos massepains de la forme & grandeur que vous jugerez à propos, & faites cuire au four à un feu très-doux.

*Cerises.* ( *Pâte de* ) Ecrasez des cerises bien mûres & de bon choix ; passez au tamis : faites dessécher ce que vous aurez extrait jusqu'à le réduire en pâte ; délayez ensuite dans du sucre cuit à la grande plume : il faut une livre de sucre sur cinq quarterons de pâte. Mettez cette pâte dans les moules, & faites sécher.

*Cerises.* ( *Potage aux* ) Mettez dans un pot de l'eau, du sel & un quarteron de bon beurre ; faites-les bouillir quelques bouillons. Mettez y ensuite des cerises, du sucre, du girofle & de la canelle, ce que vous jugerez convenable, pour que ce potage ne soit point trop aigre ; faites cuire le tout ensemble, & dressez.

*Cerises.* ( *Ratafia de* ) Mettez un quart de framboises avec trois quarts de cerises ; exprimez-en bien le jus ; mettez-y les noyaux concassés, & laissez cuver d'un jour à l'autre. Mettez autant

d'eau-de-vie que de jus, une livre de ſucre ſeulement pour quatre pintes de liqueur : vous pouvez l'aſſaiſonner avec un ſachet compoſé, comme on verra à l'article *Sachet*.

Après quoi, on le laiſſera infuſer long-tems au ſoleil ; & pour lui donner one couleur plus foncée, on peut y joindre le jus de mûres ou de meriſes.

*Cериſes ſéchées au four.* Choiſiſſez les plus belles & les plus meures, ſans être tournées ; mettez-les ſur des clayons au four, à une chaleur modérée. Quand elles ſeront un peu ſéchées, retournez-les, & les remettez au four à la même chaleur juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Liez-les alors en bouquets, & les ſerrez en lieu ſec.

*Ceriſes.* (*Syrop de*) Prenez-les du meilleur choix ; ôtez les queues & les noyaux ; faites-les bouillir dans le ſucre à la grande plume, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en ſyrop. Paſſez-les au tamis : il faut, pour ce ſyrop, livre de ſucre pour livre de fruit.

*Ceriſes.* (*Tourte de*) Si vous les prenez dans la ſaiſon, ôtez les queues & les noyaux ; faites-les cuire à court ſyrop ; & étant froides, foncez-en une abaiſſe de feuilletage avec un bord de la même pâte ; faites cuire & glacez de ſucre. Si c'eſt hors de la ſaiſon, prenez des ceriſes confites au liquide. Faites ſur une tourtiere une abaiſſe de demi-feuilletage, & garniſſez de ceriſes, en formant de petits quarrés avec des filets découpés de la même pâte : faites cuire & glacez.

*Ceriſes.* (*Vin de*) Prenez des ceriſes ; ôtez les queues & les noyaux. Caſſez les noyaux, écraſez le fruit, exprimez-en le jus. Mettez ce jus, avec les noyaux pilés, dans un baril, avec un quarteron de ſucre par pinte de jus. Laiſſez fermenter pendant quinze jours ou trois ſemaines, comme le vin nouveau, en rempliſſant à meſure de jus de ceriſes autant qu'il en jettera par l'ébullition. Couvrez enſuite le bondon avec une feuille de vigne, & uu peu de

ſable autour. Lorſque cette liqueur ne fermentera plus, vous boucherez bien votre baril, juſqu'au tems de le ſoutirer & de le mettre en bouteilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bonnes eſpeces de ceriſes priſes à leur juſte degré de maturité, ſont un aliment très-ſain, rafraîchiſſant, un peu laxatif, & propre, par ſon acidité legere, à corriger les mauvaiſes qualités des humeurs trop exaltées par la chaleur de l'été, à empêcher cet effet & à en prévenir les ſuites. Les perſonnes délicates doivent en manger peu, parce que la quantité d'eau qu'elles contiennent, relâche & rafraîchit trop leur eſtomac, qui ne digere pas la peau ni la chair : cet organe foible s'en débarraſſe avec peine.

CERVELAS : eſpece de ſauciſſon court, plus ou moins gros, qu'on fait avec de la chair de cochon hachée, avec ſel, poivre & épices, & une pointe de rocambole. Ce mets participe de toutes les mauvaiſes qualités de la chair dont il eſt fait ; & ſa préparation le rend encore plus indigeſte.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cervelas eſt un aliment qui ne convient qu'aux meilleurs eſtomacs ; les perſonnes délicates doivent s'en abſtenir, parce que les viandes y ſont hachées & qu'il y a beaucoup de graiſſe & d'aiſſaiſonnement.

CERVELLE : ſubſtance molle, de couleur cendrée, qui eſt renfermée au ſommet de la tête, inſipide & froide de ſa nature, & par conſéquent difficile à digérer.

*Cervelle de Bœuf.* ( *Entrée de* ) Faites cuire dans une braiſe avec vin blanc, ſel, poivre & bouquet garni ; & le ſervez avec une ſauce appétiſſante. ( Voyez *Sauce.* ) Ou un ragoût de petits oignons & de racines.

*Cervelle de Bœuf.* ( *Hors-d'œuvre de* ) Faites-la mariner avec ſel, poivre, vinaigre, beurre manié de

farine, ail, persil, ciboules, thym, laurier, basilic. Egouttez; farinez, & faites cuire: & servez avec persil frit.

*Cervelle de Bœuf.* (*Matelotte de*) Faites dégorger à l'eau tiéde, & blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez à la braise blanche, enveloppée de bardes de lard, avec bouillon, citron en tranches, sel, poivre, persil, ciboules, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, un verre de vin blanc. Prenez ensuite deux oignons blancs; coupez les extrémités; ôtez la premiere enveloppe; faites-les blanchir & cuire dans du bouillon avec deux cuillerées de réduction, une de coulis, un demi-verre de vin de champagne, sel & gros poivre. La sauce réduite, retirez la cervelle de la braise; dressez-la, le ragoût par-dessus, auquel on peut ajoûter des racines qu'on tourne & qu'on fait cuire avec les oignons.

*Cervelle de veau aux petits oignons.* Faites dégorger & blanchir, puis cuire avec des bardes de lard, bouillon, moitié d'un citron en tranches, demi septier de vin blanc, sel, poivre, bouquet, gousse d'ail, trois cloux, petits oignons, que vous ferez blanchir à part dans du bouillon assaisonné à l'ordinaire. Quand ils seront cuits, mettez-les dans une casserole avec du coulis, un peu de réduction; faites-leur prendre le goût, & faire quelques bouillons; dressez la cervelle, & servez dessus votre ragoût.

*Cervelle de veau en caisse.* Faites dégorger & blanchir deux cervelles; essuyez bien, & coupez en trois. Faites mariner ces morceaux avec huile fine, jus de deux citrons, sel, gros poivre, persil & ciboules, champignons, gousse d'ail hachés menu. Formez de petites caisses de papier huilé; foncez chacune d'une petite barde de lard; mettez vos cervelles avec de leur marinade. Couvrez de bardes; faites cuire sur le gril à petit feu, & servez dans les caisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cervelle des animaux eſt un aliment adouciſſant, leger, aiſé à digérer, mais peu propre à fortifier : ſa douceur & ſon inſipidité la rendent déſagréable à quelques eſtomacs ; quelquefois auſſi elle ôte l'appétit en émouſſant les ſucs digeſtifs.

CHAMPIGNON : plante fongueuſe dont il y a pluſieurs eſpeces, & preſque toutes dangereuſes. La plus ſûre & la meilleure, eſt celle qui vient ſur couche. Le goût agréable qu'elle a, fait qu'on s'en ſert beaucoup en cuiſine, & qu'elle eſt devenue un ingrédient néceſſaire dans preſque tous les ragoûts, ſoit en ſubſtance, ou en jus, en coulis, en ſauce, en ragoût.

*Champignons à la crême.* Coupez en dés ; faites cuire à grand feu dans une caſſerole, avec beurre, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes ; lorſque la ſauce ſera réduite, mettez y de la crême fraîche, & ſervez.

*Champignons au four.* Mettez-les dans une terrine, avec lard, beurre frais, perſil, ciboules entiers, ſel, poivre & muſcade. Faites cuire au four ; quand ils ſeront bien riſſolés, panez-les, & ſervez avec perſil frit.

*Champignons au four autrement.* Prenez les plus gros ; épluchez & les laiſſez entiers ; hachez-en quelques-uns avec perſil, ciboules & pointe d'ail ; paſſez le tout un tour ou deux ſur le feu, avec de l'huile. Dreſſez ſur un plat, l'huile par-deſſus, fines herbes, ſel, gros poivre ; ſaupoudrez de mie de pain, & mettez au four.

*Champignons au gras. ( Ragoût de )* Prenez-les petits ; épluchez ; lavez ; égouttez, & mettez dans une petite caſſerole avec lard fondu, bouquet, ſel, poivre ; mouillez de jus de veau, & faites mitonner à petit feu. Dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & de jambon : il ſert pour tout ce qu'on veut, & pour entremets.

*Champignons au maigre, ( Ragoût de )* Il ſe fait,

comme le précédent, si ce n'est qu'on met du beurre, du bouillon de poisson & du coulis d'écrevisse, à la place du lard, bouillon & coulis de veau & de jambon.

*Champignons. ( Coulis de )* Prenez du jus, faites comme dessus ; faites-y tremper des croûtes de pain ; quand elles seront bien trempées, passez-les à l'étamine, pour vous en servir au besoin.

*Champignons frits.* On les peut frire cruds ; on les fait bouillir ensuite dans de petit vin blanc, & on les assaisonne de sel, gros poivre, & un jus d'orange.

*Champignons frits autrement.* Epluchez & faites amortir à la casserole avec un peu de bouillon gras, ou de poisson, ou purée claire. Saupoudrez de farine, poivre, & sel menu ; faites frire au beurre, ou sain-doux ; servez pour entremets, garni de persil frit avec un jus d'orange.

*Champignons. ( Jus de )* Nettoyez-les bien, & les passez à la casserole, au lard, ou au beurre ; faites-les bien rissoler, jusqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorsqu'ils seront bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la rissoler encore avec les champignons. Mouillez de bon bouillon gras, ou maigre, laissez bouillir un instant ; retirez, & mettez le jus à part ; assaisonnez de sel, & d'un morceau de citron. Quant aux champignons hachés menu, ou entiers, ils peuvent encore servir pour garnitures de potages, entrées, ou entremets.

*Champignons. ( Maniere de conserver les )* On peut les faire cuire & les conserver de la même maniere que les culs d'artichauts, ou les fricasser & les mettre dans un pot avec du beurre fondu par-dessus, pour les empêcher de prendre l'évent. Au bout de trois semaines, levez ce beurre, & en mettre d'autre salé d'un travers de doigt d'épaisseur, & ainsi de suite de mois en mois, & les tenir en lieu frais.

*Champigons. ( Autre maniere de conserver les )* Epluchez & lavez vos champignons ; passez-les un

peu au beurre avec des épices. Mettez dans un pot avec un peu de ſaumure, du vinaigre, & beaucoup de beurre par-deſſus, & couvrez bien. Il faut les deſſaler, avant de s'en ſervir.

*Champignons.* ( *Autre maniere de conſerver les* ) Pilez-les, & mettez-les à meſure dans l'eau fraîche. Faites chauffer de l'eau avec feuilles de laurier, marjolaine & ciboules; faites-y faire quelques bouillons à vos champignons; tirez-les enſuite, & les laiſſez égoutter ſur un clayon : enſuite mettez-les dans un pot avec cloux, poivre, oignons, ſel, laurier, bon vinaigre; & bouchez bien.

*Champignons.* ( *Poudre de* ) Ayez de bons champignons, la quantité que vous voudrez, autant de morilles, & de truffes; épluchez bien le tout; faites ſécher au ſoleil, ou au four, après le pain cuit. Pilez le tout dans un mortier. Paſſez au tamis, & mettez cette poudre dans une boëte bien cloſe : on s'en ſert toute l'année dans les ragoûts, pâtés chauds & froids, pour aſſaiſonner des lardons. On peut ſe ſervir de champignons ſimplement.

*Champignons & mouſſerons.* ( *Riſſoles de* ) Paſſez des champignons & mouſſerons coupés en dés, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, une pincée de farine; mouillez d'un peu de rédaction, deux cuillerées de coulis, du bouillon, & ſel; faites cuire & dégraiſſez; la ſauce étant liée, mettez un jus de citron, & laiſſez refroidir. Faites de petites abaiſſes de pâte briſée; mettez ſur chacune un peu de votre ragoût froid; recouvrez de pareilles abaiſſes; bordez-les bien; faites faire de belle couleur.

*Champignons.* ( *Sauce aux* ) Nettoyez, lavez & hachez; mettez à la caſſerole avec un coulis clair de veau & de jambon; aſſaiſonnez, & laiſſez mitonner. Que la ſauce ſoit de bon goût. [ Voyez le *Dictionnaire domeſtique*, chez Vincent, rue Saint Severin, pour les couches de champignons. ]

K iv

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les champignons les mieux choisis pour l'espece & le degré de maturité, & bien cuits, sont un aliment échauffant, qui, quoique difficile par lui-même à digérer, favorise cependant la digestion des autres alimens. Je n'exhorterai pas à les bannir de la cuisine, puisque ni le jugement défavorable que les médecins en ont porté de tout tems, ni les maux que tout le monde sçait qu'ils produisent, n'ont encore pu déterminer les gens les plus instruits à s'en priver. J'avertis seulement les personnes délicates, & dont l'estomac est foible; celles qui sont sujettes aux maladies nerveuses, aux maux d'estomac, aux coliques des intestins, aux dévoiemens & dyssenteries, que les champignons sont un des alimens & même des assaisonnemens qu'elles doivent s'interdire avec le plus de soin. Quant aux convalescens, il suffit de leur dire que cet aliment renouvellera bientôt leurs maux, ou leur en causera d'autres. S'ils s'en permettent même une petite quantité, le souvenir de la maladie les rendra, sans doute, plus dociles.

CHAPON : coq qu'on a châtré à l'âge de trois mois, pour rendre sa chair plus délicate. Pour les engraisser, on les enferme dans une chambre, ou une cage qu'on appelle *épinette;* on les nourrit d'orge ou de froment; & de tems à autre, on leur donne du son bouilli, ou on leur fait une pâte de farine d'orge & de froment, dont on forme des bols qu'on leur fait prendre, en petite quantité, dans le commencement, qu'on augmente successivement, jusqu'à ce qu'ils soient au point où on les veut.

*Chapon à la braise.* Prenez un bon chapon; fendez-le sur le dos jusqu'au croupion. Assaisonnez-le de sel, poivre & fines herbes bien hachées. Mettez-le dans une braise, (Voyez *Braise*,) & couvrez bien. Quand il est cuit, tirez-le & servez avec

le jus qui en sera sorti, & un jus de citron.

*Chapon à la braise farci.* Farcissez, comme pour le chapon à la crême. Faites-le cuire à la braise; & servez, avec un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles & mousserons, culs d'artichauts, pointes d'asperges; passez à la casserole au lard fondu; mouillez d'un bon jus que vous dégraissez & liez avec un coulis de veau & de jambon.

*Chapon à la broche.* Plumé, vuidé, & blanchi, mettez-le à la broche; bardez & ficelez. Lorsqu'il est presque cuit, ôtez les bardes; panez-le d'une mie de pain bien fine, & faites prendre couleur.

*Chapon à la broche aux capres.* Au lieu d'anchois, mettez des capres. Le procédé est le même d'ailleurs, que ci-dessus. La sauce se fait avec essence de jambon, dans laquelle on met une petite poignée de capres, qu'on fait mitonner à petit feu.

*Chapon à la broche aux écrevisses*, comme ci-dessus. On farcit le corps d'un ragoût d'écrevisses, & on le sert avec un ragoût d'écrevisses par-dessus.

*Chapon à la broche aux fines herbes :* même procédé que ci-dessus. On le sert avec l'essence de jambon, ou tel autre ragoût qu'on veut.

*Chapon à la broche aux huitres :* de même.

*Chapon à la chicorée.* (*Potage de*) Préparez le chapon, comme dessus. Faites blanchir, & ensuite cuire de la chicorée dans de bon bouillon; & dressez sur votre potage le chapon, avec un cordon de chicorée. *Potage de chapon au céleri*, comme les précédens, si ce n'est qu'au lieu de chicorée, on se sert de céleri.

*Chapon à la crême.* Retroussez & bardez; mettez à la broche; quand il est cuit, ôtez-en l'estomac; hachez-en la chair, avec tettine de veau, lard blanchi, graisse de bœuf, champignons, truffes, un peu de jambon, persil & ciboules, blancs de perdrix, si vous en avez, sel; poivre, muscade,

girofle, douze grains de coriandre pilés ; un peu de mie de pain trempée dans la crême ; pilez dans un mortier, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds. Farcissez-en votre chapon, à la place de l'estomac ôté ; unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu ; panez le tout de mie de pain bien fine, & faites cuire au four dans une tourtiere.

*Chapon à la daube.* Lardez-le de moyen lard ; assaisonnez de sel, poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette, & le mettez dans un pot avec du bouillon & du vin blanc ; faites bouillir, jusqu'à consommer. Laissez refroidir à demi ; tirez & servez à sec sur une serviette blanche.

*Chapon au riz.* ( *Potage de* ) Arrangez, comme les précédens, dans un pot à part. Prenez un quarteron de riz ; lavez-le à plusieurs eaux. Faites égoutter & sécher au feu. Faites-le cuire ensuite à petit feu avec de bon bouillon, en le mouillant & le remuant de tems en tems ; étant cuit, tenez-le chaudement sur des cendres chaudes ; mitonnez des croûtes ; égouttez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage avec une bordure de riz autour ; & jetez sur le tout un jus de veau clair.

*Chapon aux anchois à la broche.* Détachez la peau de la chair de l'estomac, en passant le doigt entre. Ratissez du lard bien blanc ; assaisonnez de sel, poivre, persil & ciboules hachés avec deux anchois. Mettez cette farce entre la peau & la chair de l'estomac. Bardez-le de lard ; ficelez & embrochez ; faites cuire à petit feu. Prenez deux anchois bien lavés, dont vous ôterez la grosse arrête ; délayez-les dans un coulis clair de veau & jambon ; que la sauce ait de la pointe : mettez quelque tems sur la cendre chaude ; & quand elle sera faite, servez sur le chapon les bardes ôtées.

*Chapon aux oignons.* ( *Potage de* ) Blanchissez le dans plusieurs eaux tiédes ; mettez-le à l'eau froide ; essuyez & bardez de lard. Ficellez-le & l'empotez

avec bon bouillon, & faites cuire. Faites blanchir de petits oignons à l'eau bouillante; faites-les cuire ensuite avec de bon bouillon; mitonnez des croûtes; garnissez d'un cordon de petits oignons; ôtez la barde de votre chapon; dressez-le sur le potage, & par-dessus un jus de veau clair, ou coulis blanc, ou purée verte.

*Chapon aux olives farcies.* (*Entrée de*) Détachez la peau de l'estomac de la chair; ôtez cette chair; hachez-la & la pilez ensuite dans un mortier avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules & champignons hachés, un peu de mie de pain trempé dans la crême, deux jaunes d'œufs cruds, le tout assaisonné convenablement; farcissez en l'estomac de votre chapon, dans lequel vous aurez mis tel ragoût que vous voudrez. Mettez-le dans une bonne braise, feu dessus & dessous. Pelez des olives, comme vous feriez d'une poire, sans casser la peau; mettez dans cette peau de la farce de la grosseur du noyau. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante, & les mettez mitonner dans l'essence de jambon. Retirez votre chapon; égouttez le & le servez proprement, votre ragoût d'olives par-dessus.

*Chapon aux racines.* (*Potage de*) Prenez un chapon bien mortifié; faites-le cuire dans du bouillon avec bardes de lard, oignon piqué de cloux, quelques tranches de citron; mettez ce bouillon dans une marmite; empotez-y un autre chapon gras avec de petites ciboules entieres, racines de persil, panais; & le chapon cuit, retirez-le; faites mitonner des croûtes avec ce bouillon; dégraissez; servez le chapon par-dessus, & garnissez votre potage de panais & petites ciboules : avant de servir, arrosez avec du jus de veau.

*Chapon.* (*Coulis de*) Prenez un chapon rôti; pilez-le dans un mortier, le plus qu'il se pourra; passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & quand elles seront bien rousses, mettez-y du persil, basilic, un peu de mousserons bien hachés, que vous

mêlerez avec le reste; passez le tout sur le fourneau; ajoûtez-y de bon bouillon, & passez le tout à l'étamine.

*Chapon.* (*Eau de*) Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre, avec trois pintes d'eau. Quand elle sera diminuée d'une chopine, retirez le chapon sans presser. Cette eau est très-nourrissante, sur-tout si l'on fait bouillir avec le chapon de l'orge mondé.

*Chapon en ragoût.* Prenez-le bien mortifié; coupez par la moitie; lardez de gros lard; passez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite; mettez de bon bouillon, bouquet de fines herbes, truffes, champignons, assaisonnement de bon goût. Faites mitonner; liez la sauce, & servez avec foies gras rôtis, ou persil frit.

*Chapon.* (*Jus de*) Faites rôtir à demi. Pressez-le ensuite très-fort pour en exprimer le jus dont on se sert pour nourrir des potages & la plûpart des ragoûts. Le jus de toutes les volailles & menu gibier se tire de même.

*Chapon* (*Pâté de*) *desossé.* Farcissez un chapon d'un hachis de sa propre chair, rouelle de veau, moëlle de bœuf ou graisse, lard; le tout assaisonné de sel, poivre, girofle, fines herbes, ris de veau, truffes & champignons. Dressez-le ensuite avec bardes de lard dessus & dessous en pâte fine. Dorez & faites cuire pendant deux heures, & servez avec un jus de citron.

*Chapon.* (*Tourte de blanc de*) Prenez du blanc de chapon; hachez-le menu avec écorce de citron confite, massepains, jaunes d'œufs, eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis sur une abaisse fine; faites cuire au four sans couvrir d'une autre abaisse, & glacez avec du sucre en poudre à l'ordinaire, en servant; jettez dessus un peu d'eau de fleurs d'orange.

*Chapon.* (*Autre Tourte de blanc de*) Hachez du blanc de chapon fin, autant de moëlle ou de graisse de bœuf. Garnissez une abaisse de ce hachis, & le

hachis de truffes, champignons, crêtes, ris de veau, lard pilé, ſel & poivre; recouvrez d'une ſeconde abaiſſe. Faites cuire environ une heure & demie au four. Mettez, en ſervant, du jus de mouton. Il eſt encore pluſieurs façons d'apprêter le chapon; mais elles ſont trop compliquées pour cet ouvrage, qui n'a pour objet que la cuiſine à portée de tout le monde. [ Voyez dans le *Dictionnaire domeſtique*, qui ſe trouve chez le même libraire que celui ci, la *maniere d'engraiſſer les chapons.* ]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du chapon, jeune, tendre & gras, eſt un aliment délicat, de bon goût, leger, aiſé à digérer, & nourriſſant pour tout le monde, même pour les convaleſcens, dès qu'on leur permet de manger de la viande.

CHARBONNÉE : petit aloyau de bœuf, tiré des fauſſes côtes. Quand elle eſt tendre, on la met ſur le gril avec perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, huile fine, & panée avec mie de pain.

*Charbonnée à la braiſe.* On la fait cuire avec ſel, poivre, bouquet garni de perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, cloux, oignons, racines, & ce qu'il faut de bouillon pour la mouiller; & on la ſert avec différens ragoûts de légumes.

CHATAIGNE : fruit connu, d'une ſubſtance farineuſe, renfermée dans une écorce brune & liſſe. Quand ce fruit eſt gros, on l'appelle *Marrons*. [ Voyez au mot *Marrons.* ]

CHERVIS : racine connnue, de la groſſeur du doigt, d'un demi-pied ou huit pouces de longueur, douce, & fort bonne à manger, qu'on fait cuire dans l'eau, après l'avoir bien nettoyée ; on la met enſuite dans une pâte claire, & on la fait frire. Elle eſt plus ſaine, cuite à l'eau bouillante, & apprêtée avec de bon beurre; ou comme les cercifis. [ Voyez *Cercifis.* ]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de chervis, jeune & tendre, eſt un aliment adouciſſant, nourriſſant, apéritif, & qui ſe digere aſſez aiſément.

CHEVREAU : le petit de la chevre. Il faut le prendre jeune, au-deſſous de ſix mois, & tettant encore, ſans quoi ſa chair eſt coriace, d'un goût fort & déſagréable, & difficile à digérer. On le fait blanchir à l'eau, ou ſur la braiſe. On le pique de menu lard ; on le fait cuire à la broche. On le ſert ſans ſauce, ou à la ſauce verte ; ou à l'orange, avec ſel & poivre, ou enfin à la vinaigrette. On peut auſſi lui faire les mêmes apprêts qu'à l'agneau. [Voyez *Agneau.*]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreau qui tette, eſt un aliment délicat, leger, de facile digeſtion, & qu'on peut permettre aux perſonnes délicates, & à celles qui ont l'eſtomac foible ; on en excepte cependant celles qui ne peuvent digérer la chair du veau.

CHEVREUIL : bouc ou chevre ſauvage. Il faut le prendre jeune, tendre & bien nourri.

*Chevreuil à la Bourguignone.* [Voyez *Cerf.*]

*Chevreuil en caſſerole.* Lardez de gros lard ; paſſez au lard fondu avec ſel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muſcade, bouillon de bœuf, ou eau chaude, un verre de vin blanc. Liez la ſauce avec farine frite, & ſervez chaudement avec un jus de citron. On peut lier auſſi la ſauce avec de bon coulis, un jus de citron & des capres, en ſervant. On peut encore, cuit, comme deſſus, le ſervir à ſec ſur une ſerviette, avec creſſon amorti dans le ſel & vinaigre, ou garni de perſil frit.

*Chevreuil en civet.* [Voyez *Cerf.*]

*Chevreuil.* (*Pâté de*) Voyez *Cerf.*

*Chevreuil rôti, avec différentes ſauces.* Prenez une longe de chevreuil ; piquez-la de menu lard ; mettez à la broche. Paſſez des oignons à la poële, avec

du lard ; paſſez ces oignons à l'étamine, avec du vinaigre, une goutte d'eau ; aſſaiſonnez de ſel & poivre blanc. Ou faites une ſauce douce. [Voyez *Sauce*.] Ou enfin paſſez la rate à la caſſerole avec lard fondu & un oignon. Pilez le tout dans un mortier ; paſſez-le à l'étamine avec du jus de mouton & jus d'un citron, des champignons, ſel & poivre blanc.

*Chevreuil.* (*Tettine de*) Faites blanchir à l'eau ; coupez-la par grouelles ; faites frire avec du jus de citron ; ou faites cuire avec quelque ragoût. Hachez-la enſuite, & faites-en une omelette, comme celle du rognon de veau.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreuil jeune, gras, tendre, & cuit comme il faut, eſt un aliment de bon goût, délicat, & aſſez facile à digérer, qui convient à tout le monde, excepté aux perſonnes dont l'eſtomac ne s'accommode que de la viande blanche.

CHICORÉE : plante dont on diſtingue deux eſpeces principales, la ſauvage & la cultivée, qui ſe diviſent elles-mêmes en pluſieurs autres, dont le détail & la deſcription eſt indifférente ici, leurs vertus étant à-peu-près les mêmes. La racine de chicorée ſauvage à fleurs blanches, ſe mange quelques fois cuite, après qu'on l'a bien fait blanchir. Celle à fleur jaunes, ſe ſert en ſalade, dans le commencement du printems. Quant à la chicorée domeſtique, ou cultivée, qu'on a fait blanchir, en la liant, ou dans le ſable, pour la rendre plus tendre & moins amère, on la mange en ſalade, ou on la prépare de pluſieurs autres façons. Comme le grand froid fait périr cette plante, il faut, pour la conſerver, la cueillir & la mettre ſéchement dans une ſerre bien expoſée ; & on en enterre ſucceſſivement un certain nombre de pieds, à meſure qu'on veut en faire uſage. [Voyez ſur la culture de cette plante le *Dictionnaire domeſtique*, chez Vincent, rue S. Severin.

*Chicorée* (*Ragout de*) *pour les entrées.* Prenez-la

bien blanche; épluchez & lavez : faites-la blanchir à l'eau bouillante, & la paſſez à l'eau froide. Preſſez bien ; hachez-la groſſiérement ; mettez-la dans une caſſerole ; mouillez-la d'un coulis de veau & jambon ; & laiſſez mitonner à petit feu ; aſſaiſonnez de bon goût, & liez avec un peu de coulis & d'eſſence de jambon. Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'entrées à la chicorée.

*Chicorée* (*Ragout de*) *pour les potages.* Faites blanchir comme la précédente ; & étant blanchie, faites-en un paquet, & le mettez dans une marmite avec de bon bouillon aſſaiſonné. Le potage dreſſé, & la piece de volaille dreſſée au milieu, on fait autour un cordon de chicorée. On fait de même pour tous les potages à la chicorée.

*Chicorée.* (*Autre ragoût de*) Faites blanchir, cuire & égoutter, comme au premier procédé. Paſſez enſuite à la caſſerole avec lard fondu, beurre frais, ſel & poivre. Quand elle ſera preſque cuite, ajoûtez-y du jus de mouton, un filet de vinaigre, avec une muſcade rapée.

CHOCOLAT : pâte ſéche, d'un goût agréable, dont nous devons l'invention aux Américains, mais que nous avons enrichie du mêlange de pluſieurs ingrédiens aromatiques, comme la vanille, la cannelle. La baſe de cette pâte eſt le cacao, dont l'amande ſe broie avec le ſucre en poudre. Nous ne croyons pas devoir donner le procédé de cette fabrique, qui exige un travail aſſez conſidérable, entraînant un attirail qui n'eſt pas à la portée des offices du plus grand nombre des maiſons. Ce qu'on peut faire de mieux dans le choix du chocolat, c'eſt d'en prendre à l'eſſai, des différentes ſortes, juſqu'à ce qu'on ait trouvé celui qu'on veut, & s'en faire faire de pareil.

On ſe ſert du chocolat, de pluſieurs manieres. On le mange en nature ; on en fait différentes boiſſons, en le délayant dans quelques diſſolvans, ſoit l'eau commune, ſoit le lait de vache. Quelques perſonnes

y joignent des jaunes d'œufs, pour le rendre plus mousseux & plus nourrissant. D'autres le font avec avec les émulsions des quatre semences froides; d'autres, avec une décortion de chicorée. Il paroît assez inutile de donner ici la façon de préparer cette boisson, & de la faire mousser avec le moulinet; cela est d'un usage trop commun pour en parler.

*Chocolat à l'Angloise.* Il se fait comme le choccolat à l'ordinaire, si ce n'est qu'on fouette bien un blanc d'œuf, & qu'après en avoir ôté la premiere mousse, on y met fondre du chocolat, & on le finit à l'ordinaire. On prétend que le chocolat fait de la veille, est meilleur que celui qu'on fait du jour. Ceux qui sont dans l'habitude d'en prendre tous les jours, en laissent un peu pour servir de levain.

*Chocolat au lait.* Il se fait comme celui à l'eau, si ce n'est qu'on délaie le chocolat dans du lait qui doit être bon, & qu'il ne faut pas le laisser monter par-dessus la chocolatiere.

*Chocolat.* (*Beignets de*) Faites deux tasses de chocolat très-fort; délayez-y de la farine avec des jaunes d'œufs; mettez-y de la moëlle de bœuf fondue & passée au tamis, de la crême, du sucre, fort peu de sel. Faites cuire & réduire le tout, de sorte qu'il soit épais, & l'étendez ensuite sur un plat, fariné dessous & dessus. Quand cette pâte sera froide, coupez-la en filets que vous tremperez dans une pâte à frire. Faites frire à grand feu; & servez chaudement ces beignets saupoudrés de sucre fin.

*Chocolat.* (*Biscuits de*) Battez quatre jaunes d'œufs frais, avec deux onces de chocolat rapé, & mettez-y une demi-livre de sucre en poudre. Ajoûté à ce mêlange huit blancs d'œufs fouettés en neige, & trois onces de fine fleur de farine. Votre pâte étant faite, mettez-la dans les moules de papier; saupoudrez de sucte, & faites cuire à feu doux.

*Chocolat* (*Biscuits de*) *manqués.* Faites la pâte comme celle des précédens. Dressez vos biscuits en long, & minces ; mettez au four à une chaleur très-douce ; levez-les de dessus le papier, & les faites sécher à l'étuve.

*Chocolat.* (*Cannelons de*) Mettez réduire cinq tasses de chocolat avec une pinte de bonne crême. Le tout suffisamment réduit, travaillez à la salbotiere ; & votre cannelon étant pris, trempez votre moule à l'eau tiede, pour détacher au moment où vous devez servir.

*Chocolat.* (*Conserve de*) Pour une demi-livre de sucre cuit à la petite plume, délayez une once de chocolat rapé, & dressez dans les moules ; & dans cette proportion, pour une plus grande quantité.

*Chocolat.* (*Crême de*) Il faut mettre sur un demi-septier de crême une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais, & trois onces de sucre ; détrempez le tout ensemble, faites-le bouillir, & consommer d'un quart, en le tournant avec une spatule. Ensuite vous y mettrez du bon chocolat rapé, autant qu'il faut, pour qu'elle en ait le goût & la couleur ; après quoi, vous lui donnerez cinq ou six bouillons ; vous la passerez par un tamis ; & vous la dresserez, pour la servir froide.

*Chocolat* (*Crême de*) *au bain-marie.* Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait ; ajoûtez-y une chopine de crême, & un demi-septier de lait. Mêlez bien le tout de sucre à discrétion ; faites bouillir de l'eau dans une casserole ; mettez dessus le plat où vous aurez dressé votre crême ; de sorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante ; recouvrez-le d'un autre plat, & ne l'ôtez que quand la crême sera prise.

*Chocolat.* (*Crême veloutée au*) Prenez six tablettes de chocolat ; coupez-les bien minces ; pour trois demi-septiers de crême & un demi-septier de lait,

que vous mettez dans une casserole avec une écorce de citron verd, cannelle en bâton, & coriandre. Faites réduire aux deux tiers, & y mettez votre chocolat; faites faire quelques bouillons. Retirez; passez dans une serviette mouillée. Quand elle sera un peu plus que tiéde, délayez-y comme un pois de pressure, & faites-la prendre sur de la cendre chaude. On peut la servir froide, si l'on veut.

*Chocolat.* (*Diablotins de*) Formez des boulettes de chocolat rapé avec de bonne huile; faites-les de la grosseur d'un gros grain de verjus. Dressez ces boulettes sur du papier; secouez ce papier, pour les applatir: piquez-les de cannelas, & semez-les par-dessus de nompareille blanche; & faites-les sécher à l'étuve.

*Chocolat.* (*Dragées de*) Délayez du chocolat réduit en poudre fine, avec de la gomme adraganth dissoute; mêlez le tout au mortier jusqu'à ce que cela soit en pâte maniable. Roulez cette pâte sur une table saupoudrée de sucre fin. Abbatez avec le rouleau en abaisse mince; coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois, & arrondissez-les. Faites sécher à l'étuve; & étant secs, couvrez de sucre, & lissez à la maniere des dragées ordinaires.

*Chocolat.* (*Eau de*) On ne se sert point du chocolat en nature pour cette liqueur, mais du cacao & de la vanille rôtis à point. Faites distiller à l'alambic, à feu ordinaire; pour six pintes de cette liqueur, il faut deux onces de cacao, un gros de vanille, trois pintes & demie d'eau-de-vie; & pour le syrop, deux pintes & demie d'eau, & livre & demie de sucre; en distillant, ne tirez point de phlegmes.

*Chocolat en olives.* Delayez une tablette de chocolat en poudre avec du sucre fin, & trois blancs d'œufs: formez-en une pâte maniable; roulez cette pâte sur une table saupoudrée de sucre fin; coupez cette pâte en morceaux, & les formez en oli-

ves ; faites-les cuire à feu doux, sur des feuilles de fer-blanc.

*Chocolat.* (*Fromage de*) Délayez six onces de chocolat en poudre, avec un peu d'eau ; mettez-y cinq jaunes d'œufs frais, trois quarterons de sucre, une pinte de crême ; faites lier le tout sur le feu, sans bouillir ; mettez dans le moule à fromage, après l'avoir travaillé dans la salbotiere, pour le faire prendre en glace, avant de le former, & le finissez en le remettant à la glace.

*Chocolat.* (*Gauffre de*) Mêlez parties égales de chocolat en poudre, fine fleur de farine, & mettez autant de sucre pesant, que vous aurez de chocolat & de farine ; délayez le tout avec de la crême double, pour en faire une pâte liquide, mais d'une consistance suffisante pour prendre au gauffrier. Que votre fer soit chaud, & le frottez, de tems en tems, d'huile fine legérement, pour que les gauffres ne s'attachent pas.

*Chocolat.* (*Glace de*) Faites bouillir une demi-livre de chocolat avec une pinte de crême, quatre jaunes d'œufs, & beaucoup de sucre ; & finissez comme pour les cannelons de chocolat. (Voyez *Cannelons de chocolat.*)

*Chocolat.* (*Massepains de*) Pilez des amandes desséchées, avec moitié pesant de sucre cuit à la grande plume ; mettez-y ensuite du chocolat rapé & passé au tamis ; délayez le tout avec des blancs d'œufs ; & abbatez avec le rouleau sur une table, avec du sucre en poudre : faites-en une pâte maniable, dont vous formerez une abaisse que vous couperez en morceaux, de telle forme & grandeur que vous jugerez à propos : dressez ces massepains sur du papier, & mettez cuire au four à une chaleur douce ; lorsqu'ils auront pris couleur, glacez-les pour les finir.

*Chocolàt.* (*Mousse de*) Délayez du chocolat avec un peu d'eau ; ajoûtez-y des jaunes d'œufs & beaucoup de sucre, avec de la crême : faites lier le

tout sur le feu, mais sans bouillir ; laissez refroidir ensuite, & fouettez : si ce mêlange ne mousse point assez, ajoûtez-y quelques blancs d'œufs ; & lorsque votre mousse sera faite, servez-la dans de grands gobelets faits exprès ; mettez un gobelet dessus la glace, & par-dessus, le couvercle de la cave, avec d'autre glace, pour tenir votre mousse fraîche jusqu'à ce qu'on serve.

*Chocolat. ( Pastillage de )* Passez au tamis deux onces de chocolat râpé ; mettez-y une livre de sucre en poudre, & une once de gomme adraganth dissoute : faites du tout une pâte maniable, de laquelle vous formerez vos pastilles, de telle forme & grandeur que vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chocolat est un aliment nourrissant, fortifiant, stomachique, plus ou moins échauffant, aromatique & agréable, à proportion de la quantité de vanille, & des autres substances échauffantes qu'on y a fait entrer. Il convient principalement aux personnes qui ont l'estomac froid, paresseux, qui sont sujettes aux glaires, à la pituite, au dévoiement, aux indigestions, aux migraines : il est contraire à celles qui sont échauffées, sujettes à l'altération, aux ardeurs d'estomac & d'entrailles, à l'insomnie. Le chocolat dit *de santé*, que l'on nomme ainsi, parce qu'il contient moins d'ingrediens échauffans, est aussi moins nuisible aux dernieres personnes, & moins utile aux premieres. En général, l'usage habituel du chocolat nuit à la jeunesse, & est utile aux vieillards & même aux adultes qui menent une vie sédentaire : accommodé au lait, il échauffe & irrite moins ; mais il est plus pesant, & se digere lentement.

CHOU : plante potagere dont on cultive plusieurs especes, sçavoir, choux verds à grandes feuilles, choux-frisés, choux-pommés, choux-fleurs, choux-raves & choux-rouges. [ Voyez le *Dic-*

*tionnaire domestique*, chez *Vicnent*, rue S. Severin.]

*Chou à la Bavaroise.* Coupez un chou de Milan en quatre ; faites-le blanchir ; & faites blanchir d'autre part, une andouille ordinaire ; coupez-la en deux ; ficellez le tout séparément, & le faites cuire ensemble dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, bouquet de toutes sortes de fines herbes, trois cloux, deux oignons. Tirez & dégraissez. Servez l'andouille au milieu, les choux autour, & sur le tout une sauce claire de bon goût. Les cervelas & saucisses se servent de même.

*Chou à la Flamande.* Coupez un chou menu, & le faites blanchir. Passez au beurre, ail, échalottes, persil, ciboules, champignons. Egouttez vos choux : faites-les cuire avec vos fines herbes, sans mouiller ; assaisonnez de sel & gros poivre, & servez à courte sauce.

*Chou pommé farci en gras.* Prenez une bonne tête de chou ; ôtez le pied & un peu du cœur : faites-le blanchir & égoutter. Mettez-le sur une table & l'ouvrez, de sorte néanmoins que les feuilles tiennent ensemble, & le garnissez dans le cœur d'une farce de blancs de volailles, veau & jambon, moëlle de bœuf, petit lard, truffes, champignons, deux œufs entiers, & quelques jaunes, fines herbes, épices, pointe d'ail, sel & poivre, le tout haché & pilé ensuite au mortier. Votre chou garni, ficellez-le, & le mettez dans une casserole. Faites cuire dans une autre casserole tranches de bœuf battues, & de veau, comme pour un jus : étant colorées, ajoûtez-y un peu de farine, & les y faites prendre couleur ; mouillez de bon bouillon ; assaisonnez de fines herbes, oignons ; & le tout à demi cuit, mettez avec votre chou, & faites cuire le tout ensemble. Etant cuit, dressez le chou seul, & jettez dessus un ragoût de champignons, ris de veau, ou culs d'artichauts, bien lié & de bon goût ;

ou ſimplement un ſaingaraz, [Voyez *Saingaraz*;] & ſervez chaudement.

*Chou pommé farci en maigre.* Farciſſez-le de chair de poiſſon, & autres garnitures, après l'avoir préparé comme le précédent : faites cuire à une braiſſe blanche, & ſervez avec un ragoût d'huitres ou d'écreviſſes.

*Chou (Potage de) au gras.* Le procédé eſt le même que celui ci-deſſous, ſinon que vous faites cuire les choux au bouillon gras, ou avec la piéce de gibier, ou volaille que vous y voulez ſervir ; & l'on met ſur le potage dreſſé un coulis clair de veau & de jambon.

*Chou (Potage de) au maigre.* Nettoyez vos choux; lavez & faites blanchir. Ficellez & les empotez avec une douzaine d'oignons, carottes, panais & racines de perſil. Mouillez d'une purée claire, quelques cloux, & ſel. Quand ils ſeront à demi-cuits, mettez deux cuillerées de jus d'oignons. Faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines, en coupant par tranches quatre ou cinq oignons, des carottes & des panais que vous paſſerez dans une caſſerole avec de bon beurre. Etant cuits, poudrez-les d'un peu de farine ; remuez juſqu'à ce qu'elle ait pris un peu de couleur. Mouillez de quelques cuillerées de bouillon de poiſſon ou de racines ; mettez-y quelques croûtes, un peu de perſil & de baſilic, & laiſſez mitonner. Paſſez le tout à l'étamine, & mettez ce coulis dans votre marmite aux choux. Achevez d'y faire cuire le tout. Mitonnez des croûtes dans un plat, où vous mettrez votre bouillon de choux. Mettez un pain au milieu. Tirez les choux de la marmite ; faites-en un cordon tout autour, & verſez ſur vos croûtes ce qu'il faudra de bouillon.

*Choux. (Ragoût de)* Coupez en quatre la moitié d'un gros chou. Faites-le blanchir, & le mettez dans l'eau fraîche. Ficellez-le, après l'avoir égoutté,

& faites cuire à la braise. Coupez-le ensuite en plusieurs tranches. Faites suer dans une casserole une tranche de jambon; mouillez-la de jus & de bouillon avec un bouquet, champignons, truffes, cloux & pointe d'ail, demi-feuille de laurier. Faites bouillir quelques tours. Passez cette essence, & la mettez sur vos choux. Faites un peu bouillir, & servez avec quelle viande vous jugerez à propos.

*Chou (Syrop de) pour la poitrine.* Prenez un beau chou rouge; faites-le bien cuire dans l'eau, que vous ferez réduire à environ une chopine. Mettez dans ce bouillon une livre de miel de Narbonne, bien clarifié; & faites réduire en syrop fort.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chou sert le plus souvent en assaisonnement; comme tel, il est assez adoucissant, apéritif, laxatif, savonneux ou fondant, propre à corriger les humeurs acides, à hâter la digestion, à prévenir le scorbut ou à en empêcher les progrès. Certains poumoniques s'en trouvent bien. Il n'y a que des personnes fortes, & les meilleurs estomacs, qui puissent faire du chou un de leurs alimens, & le digérer.

CHOUX-FLEURS AU BEURRE. Epluchez bien sans laisser de feuilles & de peaux aux tiges qui forment la tête. Faites-les cuire à l'eau, avec sel, poivre & beurre; faites-les égoutter, & les servez sur un plat, une sauce dessous, faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, filet de vinaigre; pour lier mieux la sauce, il faut manier le beurre d'un peu de farine, avant de le faire fondre.

*Choux-fleurs au jus de mouton.* Cuits comme dessus, passez-les à la poële avec lard fondu, persil, ciboules entieres & sel; faites mitonner; & pour servir, mettez du jus de mouton, poivre blanc, & filet de vinaigre.

*Choux-fleurs au Parmesan.* Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine. Mettez-les égoutter; faites une sauce avec du coulis, un morceau de

beurre, du gros poivre sans sel. Mettez au fond d'un plat du Parmesan rapé ; arrangez dessus vos choux-fleurs, votre sauce par-dessus, avec du Parmesan ; faites chauffer & attacher le Parmesan ; glacez-le dessus avec la pelle rouge, ou au four.

*Choux-fleurs.* (*Ragoût de*) Cuits & égouttés ; comme dessus, passez-les dans une bonne essence avec un morceau de beurre, sel & gros poivre. Si c'est pour servir avec de la viande, mettez la viande au milieu du plat, des choux autour. Si c'est pour entremets, servez-les seuls la sauce par-dessus.

*Choux-fleurs.* (*Salade de*) Cuits, comme on l'a dit, se mangent avec de bonne huile d'olives. [Voyez le *Dictionnaire domestique.*]

CHOUX, *ou* PETITS-CHOUX : espece de pâtisserie qui se fait avec du fromage mou bien gras, avec une ou deux poignées de farine, selon la quantité qu'on veut faire, écorce de citron confit hachée, & de citron verd, un peu de sel ; le tout bien broyé avec quatre ou cinq jaunes d'œufs. Dressez des morceaux de cette pâte dans une tourtiere beurrée. Dorez-les, & mettez au four. Glacez à l'ordinaire, & faites sécher la glace à l'entrée du four, quand ils seront cuits.

CIBOULE : plante potagere connue, d'un goût & d'une odeur piquante, d'un grand usage en cuisine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La ciboule est un assaisonnement sain, stomachique, vermifuge, anti-scorbutique, apéritif, propre à augmenter l'appétit, à aider la digestion.

CIDRE (*le*) est une liqueur faite du suc des pommes, rendu spiritueux par la fermentation qu'on tire de ce fruit, en les écrasant sous une meule, & les pressant ensuite sous un pressoir. Les plus propres pour faire cette boisson, sont celles qui ont

le goût rude & acerbe, parce que le tartre qu'elles contiennent, empêche l'évaporation des esprits. Le cidre extrait des pommes douces, passe beaucoup plutôt. On observe que ceux qui ne font usage que de cette boisson, & un usage modéré, sont plus robustes, & ont un air plus frais, que ceux qui boivent du vin.

CINNAMOMUM est le nom latin que les naturalistes ont donné à la cannelle. C'est ici le nom d'une liqueur dont la cannelle est la base. Pour en faire six pintes, sur une once & demie de cannelle, mettez deux gros de macis. Pilez-les au mortier, & les mettez à l'alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau. Faites distiller à un feu ordinaire; &, comme de toutes les épices, tirez un peu de phlegmes, parce que leurs esprits sont plus lents à s'extraire que des autres substances. Deux pintes & chopines d'eau, où vous ferez fondre quatre livres de sucre, & demi-livre de cassonnade, feront le syrop. Le tout mêlangé, vous le passerez à la chausse; & la liqueur, étant clarifiée, sera faite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle est une écorce aromatique, agréable au goût & à l'odorat, échauffante, fortifiante, stomachique, propre à faire sortir les vents & favoriser la digestion, salutaire pour tout le monde, & sur-tout pour les personnes qui sont foibles & sujettes aux maux de nerfs ou vapeurs.

CITRON : fruit dont l'écorce est jaune & ridée, & d'une odeur très-agréable par l'huile essentielle dont elle abonde. Sa pulpe contient un suc aigrelet d'un goût très-agréable. Ce fruit, dont il y en a d'aigres & de doux, est très-rafraichissant. On se sert beaucoup, en cuisine, du jus, pour donner du relief aux alimens. L'office emploie toutes les parties de ce fruit. La partie quintessencieuse, ou les zestes, sont d'un grand usage dans la distillation. On fait, avec

le ſuc de ſa pulpe, du ſucre & de l'eau, une boiſſon très-agréable, très-ſaine, & très-rafraîchiſſante qu'on appelle *limonade*. Dans nos provinces méridionales, on confit les fleurs, & on les emploie en diſtillation; mais ces procédés ſont impraticables dans les provinces du nord; & on n'emploie, à ces deux égards, que la partie quinteſſencieuſe de ce fruit.

*Citrons à l'eau-de-vie.* Prenez des citrons; ratiſſez, la ſuperficie, avec du verre caſſé; coupez l'écorce en filets que vous ferez blanchir. Faites-leur faire quelques bouillons au ſucre clarifié. Laiſſez repoſer. Le jour ſuivant, faites-leur en faire autant. Laiſſez encore repoſer. Le troiſieme jour, finiſſez votre ſucre au ſyrop, & y faites faire encore quelques bouillons à vos filets. Mettez ces filets en bouteilles. Faites chauffer enſuite autant d'eau-de-vie que de ſyrop mêlés enſemble, mais ſans bouillir, & le mettez ſur votre ſucre. Le ſucre ne doit être que la moitié du poids du fruit.

On peut encore confire les citrons au liquide, comme nous allons dire, &, après les avoir mis en bouteilles, verſer deſſus un ſyrop tel qu'il vient d'être dit.

*Citrons au liquide.* Tournez votre fruit. Faites une ouverture en rond, du côté de la queue: faites-les blanchir, & les vuidez. Faitez-leur faire quelques bouillons au ſucre clarifié. Tirez-les, & les mettez dans une terrine. Faites rebouillir votre ſucre par cinq fois différentes, en augmentant le ſucre; & à la derniere cuiſſon, mettez-le à perlé. Mettez-y votre fruit, & lui faites faire quelques bouillons: il faut qu'il baigne dans le ſucre, pour acquérir & le degré de cuiſſon, & prendre le ſucre qui lui eſt néceſſaire.

*Citrons au liquidé.* (*Tailladins de*) Tournez-les, & les coupez en filets de leur longueur. Faites-les blanchir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous le doigt, & achevez leur cuiſſon, comme les précédents.

*Citrons au ſec.* Faites confire comme ceux au liquide. Tirez-les enſuite, & les faites égoutter ſur le tamis; poudrez-les de ſucre fin, & les faites ſécher à l'étuve.

*Citrons au ſec, (Tailladins de) glacés.* Faites confire comme les tailladins au liquide. Etant confits, tirez-les de leur ſyrop, & leur faites prendre un bouillon dans le ſucre à la grande plume, en remuant la poële. Tirez-les enſuite, & travaillez votre ſucre ſur les bords de la poële, juſqu'à ce qu'il blanchiſſe. Retournez vos tailladins dans ce ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien glacés; & à meſure que vous les retirez, faites ſécher ſur des grillages à l'étuve.

*Citrons. (Biſcuits de)* Choiſiſſez un beau citron; rapez-le, & faites tomber la rapure dans l'eau nette. Paſſez cette rapure à travers un linge, & la faites ſécher. Mettez cette rapure dans une terrine, avec quatre jaunes d'œufs frais, demi-livre de ſucre en poudre, huit blancs d'œufs fouettés en neige, un quarteron de fleur de farine: fouettez le tout. Dreſſez vos biſcuits en long ſur du papier blanc; ſaupoudrez de ſucre fin, pour les glacer. Faites cuire à feu doux.

*Citrons (Biſcuits de) à l'écorce de citron confite.* Prenez des blancs d'œufs, ſelon la quantité de pâte que vous voulez faire. Rapez-y de la chair de citron; mettez-y de la marmelade de ce fruit, avec du ſucre en poudre. Mêlez le tout, pour en faire une pâte maniable: ajoutez y de l'écorce de citron confite, pilée bien menu. Formez vos biſcuits, & les faites cuire à l'ordinaire. Ces biſcuits doivent être ſecs & caſſans.

*Citrons (Biſcuits de) grands.* Faites cuire du ſucre à caſſé. Tirez-le, & y mettez de la raclure de citron, avec deux blancs d'œufs fouettés en neige. Verſez cette glace dans un papier, de telle forme & grandeur que vous jugerez à propos. Lorſqu'elle commencera à ſe refroidir, coupez la de la grandeur que vous voudrez, & faites cuire à l'ordinaire.

*Citrons blancs en bâtons.* Tournez vos citrons, & les mettez à mesure à l'eau froide ; ensuite coupez-les en quatre, & chaque quartier en plusieurs autres plus minces. Faites-les bouillir avec leur jus. Quand ils seront amollis, mettez-les prendre huit à dix bouillons au sucre clarifié, & faites refroidir dans une terrine jusqu'au lendemain. Egouttez du syrop & faites rebouillir votre fruit, en augmentant de sucre, & ainsi de suite, par trois fois, d'abord au petit lissé, ensuite au grand lissé & perlé, & enfin au perlé, augmentant de sucre à chaque cuisson. Egotutez votre sucre &, mettez le fruitt en pot. Si c'est pour garder, vous jettez votre syrop sur le fruit ; & vous pouvez le tirer au sec, quand vous le jugez à propos. Si vous voulez le glacer, vous procéderez, comme il a été dit à l'article des *Tailladins glacés.*

*Citrons* (*Compôte de*) Tournez-les ; mettez à l'eau froide ; coupez en quartiers ; faites blanchir ; mettez ensuite faire quelques bouillons au sucre clarifié. Cinq à six heures après, lorsqu'ils auront pris sucre, finissez-les ; & servez avec leur syrop.

*Citrons* (*autre Compôte de*) Faites une gelée de pommes ; & en la cuisant, ayez un gros citron que vous pelerez jusqu'à la chair. Coupez cette chair en plusieurs tranches, & les jettez dans votre gelée, les pépins ôtés. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que votre gelée soit à son degré de cuisson. Laissez refroidir à moitié ; faites une assiette de tranches de citron, & jettez votre gelée par-dessus.

*Citron.* (*Conserve de*) Mettez dans du sucre à la grande plume, de la rapure d'écorce de citron ; étant à moitié froid, travaillez votre sucre ; & lorsque vous le verrez prêt à s'épaissir, vous mettrez votre conserve dans les moules.

*Citrons.* (*Conserve blanche de*) Faites cuire du plus beau sucre à la petite plume ; étant à ce degré, retirez-les, & mettez-y, à plusieurs reprise, en le travaillant, du jus de citron, jusqu'à ce que cette con-

ferve foit bien blanche ; après quoi vous la mettrez dans les moules.

*Citrons.* (*Crême de*) Blanc de fix œufs frais, jus de fix citrons, demi-verre d'eau avec de la raclure de l'écorce de ce fruit. Battez bien le tout ; paffez-le deux ou trois fois, après y avoir mis le fucre néceffaire. Mettez fur un plat, & faites cuire doucement fur la cendre chaude, en remuant toujours, pour qu'elle ne bouille pas. Quand elle fera un peu épaiffe, vous drefferez votre crême fur une porcelaine, & la fervirez froide.

*Citrons.* (*Dragées de*) Coupez des citrons en filets; mettez-les à l'eau fraîche, pendant vingt-quatre heures. Faites blanchir jufqu'à ce qu'ils cédent à la preffion des doigts. Egouttez & mettez dans le fucre cuit à liffé ; faites faire quelques bouillons. Laiffez refroidir. Tirez, & faites fécher à l'étuve. Remettez enfuite au fucre cuit au grand liffé, avec de la gomme détrempée ; & finiffez comme les dragées ordinaires.

*Citron.* (*Eau de*) Zeftez un citron. Mettez ces zeftes dans une aiguiere, avec le jus de deux citrons, une pinte d'eau & un quarteron de fucre. Laiffez infufer le tout, pendant quelques heutes. Paffez & mettez à la glace.

*Citrons en olives.* Rapez du citron verd. Mettez cette rapure dans un mortier, avec des blancs d'œufs frais, felon la quantité que vous voudrez, & du citron ce qu'il en faut, pour que le goût en domine. Mettez-y du fucre en poudre, & l'augmentez jufqu'à ce que cela forme une pâte affez ferme. Roulez-la en long ; coupez enfuite en morceaux que vous façonnerez en olives, & ferez cuire à feu doux, pour les conferver enfuite en lieu fec.

*Citrons entiers.* Zeftez ou tournez-les, & les mettez à mefure à l'eau fraiche avec un peu de jus du même fruit, pour les conferver blancs. Faites blanchir à l'eau bouillante avec encore un peu de jus de citron, jufqu'à ce qu'ils quittent l'épingle. Vuidez

les avec une cuiller, par une ouverture faite à la tête. Faites cuire, & les finiſſez comme les *Citrons blancs en bâtons.* (Voyez *cet article pour le ſurplus du procédé.*)

*Citron. (Eſſence de)* Tournez legérement vos citrons, & mettez les zeſtes dans un grand entonnoir bien bouché, dont le bout entrera dans le gouleau d'une bouteille, avec lequel il ſera bien lutté; & laiſſez diſtiller cette eſſence d'elle-même, comme celle de cedrat. (Voyez *Cedrat.*) On peut encore couper des citrons par quartiers, les mettre dans un pot avec leur jus, & de l'eau tiéde, infuſer quelque tems, enſuite diſtiller le tout à l'alambic. L'eſſence, comme plus legere, gagnera le haut du récipient; & pour la ſéparer de la partie aqueuſe, on renverſe la bouteille ſens-deſſus-deſſous, fermant l'orifire avec le pouce; & quand l'eſſence a regagné le fond, on laiſſe échapper l'eau, en levant un peu le pouce, juſqu'à ce qu'il n'y en ait que peu ou point.

*Citrons. (Glace de)* Prenez de la marmelade de ce fruit; faites-la prendre à la glace à la ſablotiere; mettez-la enſuite dans des moules que vous envelopperez de papier, & remettez à la glace. Avant de finir, donnez-lui couleur avec de la gomme-gutte.

*Citrons. (Grillage de)* On en fait avec la rapure de ce fruit, & avec les tailladins. Si on fait ces grillages de tailladins, on les fait cuire au ſucre à la grande plume; & étant preſque grillés, on les poudre de ſucre. Si c'eſt à la rapure de citron, on la fait cuirede meme; &, étant grillée, on la ſert par petits tas ſur des aſſiettes.

*Citrons. (Marmelade de)* Coupez-les par morceaux; ôtez en les durillons, s'il y en a. Faites cuire dans l'eau bouillante avec de leur jus, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres; paſſez-les enſuite à l'eau fraiche. Egouttez-les bien, & exprimez-en la marmelade à travers une ſerviette. Faites cuire cette marmelade

dans du ſucre à la grande plume, où vous lui ferez faire quelques bouillons. Pour demi-livre de marmelade, vous emploierez une livre de ſucre.

*Citrons.* (*Maſſepains de*) Pelez & pilez une livre d'amandes; délayez cette pâte dans trois quarterons de ſucre cuit à ſoufflé. Ajoutez-y demi-livre de marmelade de citron. Faites cuire le tout enſemble, en remuant, juſqu'à ce que cette pâte ne tienne plus à la poële. Formez-en vos maſſepains, en la dreſſant ſur du papier; faites cuire d'un côté, ſous le couvercle d'un four de campagne. Détachez, & les glacez de l'autre côté, avec ſucre battu dans le blanc d'œuf, & un peu de rapure de citron; & faites cuire comme ci-devant.

*Citrons.* (*Paſtilles de*) Faites infuſer des zeſtes de citrons à l'eau chaude. Quand votre infuſion aura le goût du fruit, preſſez-la dans une ſerviette; faites fondre dans l'expreſſion, de la gomme adraganth. Mettez-la dans un mortier, & y délayez du ſucre, juſqu'à ce que cela devienne une pâte maniable; & vous en formez vos paſtilles.

*Citrons.* (*Pâte de*) Faites cuire de l'écorce de citron à l'eau bouillante; étant bien égouttée, pilez la & la paſſez au tamis. Deſſéchez-la enſuite, & la mettez dans le ſucre à la grande plume, pour lui faire faire deux bouillons, & la mettrez enſuite dans des moules; il faut deux livres de ſucre pour livre de fruit.

*Citrons.* (*Petits pains de*) Battez un ou deux blancs d'œufs, plus ou moins, avec un peu d'eau de fleurs d'orange. Mettez enſuite du ſucre en poudre, juſqu'à ce que cela devienne une pâte, comme celle à maſſepains. Ajoûtez-y de la rapure de citron. Formez-en de petites boules que vous applatirez, & les faites cuire au four à feux doux.

*Citrons.* (*Ratafia de*) Ce procédé eſt extrêmement ſimple. Pour une pinte d'eau-de-vie, employez les zeſtes de cinq citrons, & y mettez trois quarterons

térons de ſucre, & ainſi à proportion. Laiſſez infuſer long-tems ; paſſez-le enſuite. Plus il eſt gardé, meilleur il eſt.

*Citron.* (*Syrop de*) Ce procédé eſt encore très-ſimple. Il ne s'agit que de faire cuire du ſucre au liſſé, une livre, par exemple, ſur laquelle on met le jus d'un bon citron, & on fait reduire le ſucre à perlé. La doſe ci-deſſus eſt la régle pour une plus grande quantité.

*Citrons* (*Tailladins de*) *filés.* Faites vos tailladins, comme il a été dit à l'article (*Tailladins confits au liquide.*) Etant égouttés & ſéchés à l'étuve, rangez-les ſur des feuilles d'office frottées de bonne huile. Faites couler deſſus, avec deux fourchettes, du ſucre cuit au caramel ; de ſorte que cela forme une eſpece de filigrane. Quand le caramel ſera froid d'un côté, répétez l'opération de l'autre.

*Citrons verds confits.* Fendez-les par le côté, & les mettez à l'eau tiéde. Etant prêts à bouillir, mettez de l'eau fraîche, pour les empêcher de monter. Tirez-les du feu ; couvrez & les laiſſez reverdir. Faites-les bouillir enſuite dans d'autre eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres. Laiſſez-les refroidir, & les mettez enſuite dans une terrine. Verſez deſſus du ſucre clarifié cinq livres pour demi-cent. Faites bouillir ce ſucre par quatre fois ; & à ſa derniere cuiſſon au grand perlé, vous y mettrez vos citrons faire quelques bouillons.

Les citrons verds des Indes ſe confiſent de même.

*Citrons.* (*Zeſtes de*) Faites bouillir vos zeſtes dans quatre eaux différentes, un quart d'heure chaque fois. Mettez-les enſuite au ſucre clarifié ſur le feu, près de bouillir, & leur y faites faire une vingtaine de bouillons. Tirez vos zeſtes. Faites cuire votre ſyrop à liſſé. Remettez-y vos zeſtes faire huit à dix bouillons. Tirez-les encore ; faites cuire votre ſyrop à perlé. Remettez-y vos zeſtes ; donnez-leur un bouillon couvert ; laiſſez refroidir, & tirez au ſec. Ce qui

reste de ce syrop, sert ensuite pour la conserve ; le massepain, les pralines & noix vertes.

*Citrons (Zestes de) en rocher.* Finissez-les comme pour une compôte. Faites cuire leur syrop au grand perlé ; laissez-les-y pendant deux jours. Tirez-les ensuite ; faites égoutter ; dressez en rocher, & les faites sécher à l'étuve.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le citron est un des fruits les plus sains que nous ayons ; son jus acide est rafraîchissant, apéritif, stomachique, propre à prévenir & à corriger la corruption des humeurs du corps, & leur trop vive circulation ; à arrêter les progrès, & opérer la guérison des maladies qui en proviennent, comme les fievres malignes & putrides, le scorbut, l'état inflammatoire du sang, les fiévres chaudes, les hémorragies : son écorce est legérement astringente, stomachique, utile aux estomacs foibles, aux personnes sujettes aux glaires, au dévoiement, à l'incontinence d'urine, aux hémorragies du nez ou autres, & aux vers.

CITRONNELLE, ou Liqueur appellée EAU DE CITRON. Pour six pintes de cette liqueur, il faut les zestes de quatre des plus beaux citrons & des plus quintessencieux ; trois pintes & chopine d'eau-de-vie ; chopine d'eau, que vous ferez distiller sans tirer de phlegme ; & pour le syrop, deux pintes & chopine d'eau, & une livre & demie de sucre.

CITROUILLE : fruit d'une plante potagere qui rempe, dont la chair est ferme, blanche, & d'un goût assez agréable.

*Citrouille en andouillettes.* Faites-la bien cuire & égoutter ; maniez-la avec du beurre frais, des jaunes d'œufs durs, persil & fines herbes hachées, sel, poivre & girofle en poudre. Formez-en des andouillettes ; mettez-les dans une terrine au four, avec beaucoup de beurre. Quand elles sont cuites, dégraissez-les & les faites rissoler.

*Citrouille fricassée.* Coupez en morceaux ; faites

bouillir dans l'eau suffisamment pour l'amollir. Faites égoutter ; & fricassez avec lait, beurre, sel & poivre; ajoûtez sur la fin deux jaunes d'œufs délayés dans la crême.

*Citrouille au lait.* (*Potage de*) Coupez votre citrouille en petits morceaux ; passez-la à la poële au beurre blanc avec sel, poivre, persil, cerfeuil & autres fines herbes hachées. Mettez-la ensuite dans un pot de terre avec du lait bouillant. Faites-lui faire quelques bouillons ; dressez votre potage avec un peu de poivre blanc garni de croûtons frits.

OBSERVATION MEDECINALE.

La citrouille mûre est un fruit adoucissant, rafraîchissant, apéritif, laxatif, qui se digere assez facilement, & convient aux personnes sujettes aux ardeurs internes, insomnies & difficultés d'uriner : quand elle est bien cuite, les gens délicats même peuvent en manger.

CIVETTE, ou PETITE CIVETTE, plante potagere d'usage dans les cuisines. Elle a à-peu-près le goût & les mêmes propriétés que l'oignon.

CLAREQUETS : espece de pâte transparente, d'un grand usage dans les desserts. On en fait de plusieurs sortes. (Voyez *Cérises*, *Coings*, *Groseilles*, *Muscats*, *Oranges*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus*, *Violette.*)

COCHENILLE. (Voyez *Rouge*, à l'article des *Couleurs*, & *Sables d'Offices.*)

COCHON : il en est de deux especes; le domestique, & le sauvage, ou sanglier. Pour ce dernier, (voyez *Sanglier.*) Le cochon ni trop jeune ni trop vieux est le meilleur pour la santé. Sa chair est d'un assez bon goût, mais difficile à digérer, & n'est propre qu'aux gens qui, faisant beaucoup de dissipation, ont besoin d'un aliment qui ne se dissipe pas aisément, ou à ceux qui ont un bon estomac. On trouvera, sous les noms particuliers des parties de cet animal, les différentes manieres

de les apprêter ou de s'en servir. Beaucoup de personnes aiment le cochon de lait, ou rôti, ou aux différentes manieres dont on l'accommode.

*Cochon de lait à la broche.* Echaudez-le à l'eau bouillante ; vuide-le, & mettez dans le ventre sel, poivre, ciboules, oignon piqué de cloux, un morceau de beurre, & le mettez à la broche : arrosez-le de beurre frais ou d'huile d'olive, & faites-lui prendre belle couleur. Servez avec sel, poivre blanc & jus d'orange. On le farcit aussi avec le foie haché, avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, capres, un anchois, fines herbes, sel & poivre passés à la casserole. Bien ficellé ; on le fait cuire comme dessus.

*Cochon de lait à la daube.* Mettez-lui dans le corps sel, poivre, cloux pilés, un peu de sauge. Enveloppez-le, & le mettez dans une poissonniere avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, cloux de girofle & laurier ; faites bouillir. Tirez quand il sera cuit, & servez à sec sur une serviette. Couvert d'une autre serviette, ainsi apprêté, il se mange chaud & froid.

*Cochon de lait au pere Douillet.* Coupez la tête ; fendez le cochon & le coupez en quatre ; piquez de gros lard assaisonné ; mettez une serviette au fond d'une marmite ; couvrez-la de bardes de lard. Mettez vos quartiers, la tête au milieu. Assaisonnez d'épices & fines herbes, rocamboles, oignons, basilic, laurier, citron verd, carottes, panais ; recouvrez de bardes de lard, & du reste de la serviette. Coupez en tranches deux ou trois livres de rouelle de veau ; mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard : quand elles commenceront à s'attacher, comme pour le jus de veau, mouillez d'un bon bouillon ; & vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc. Quand le cochon sera cuit, retirez-le. Si vous voulez le servir pour entremets, laissez-le refroidir dans son jus. Nettoyez-le ensuite, pour qu'il soit blanc ; servez

à ſec, ſur une ſerviette, garni de perſil verd. Si vous voulez le ſervir pour entrée, ſervez chaud, & par-deſſus, un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de veau.*) On le peut ſervir auſſi avec un ragoût de pois verds, ou avec une purée. (Voyez *Pois* & *Purée.*) Pour les parties du cochon, *voyez* aux articles particuliers les différens apprêts qu'on en fait.

*Cochon de lait en ragoût.* Coupez le en quatre; paſſez-le à la caſſerole, avec lard fondu. Faites-le cuire avec du bouillon & un verre de vin blanc, bouquet, ſel, poivre, champignons, olives deſoſſées, qu'on fait bien cuire; liez la ſauce avec la farine; ſervez chaudement.

OBSERVATION MEDECINALE.

La chair du cochon eſt difficile à digérer, ne fournit que des ſucs groſſiers qui ſont ſujets à former des humeurs de mauvaiſe qualité, & à cauſer des maladies putrides, des maladies de peau: il n'y a que les gens les plus robuſtes, & qui travaillent beaucoup de corps, ou font des exercices violens, qui doivent ſe permettre le cochon; encore pourront-ils avoir bientôt lieu de s'en repentir, s'ils en mangent très-ſouvent ou beaucoup à la fois. Les perſonnes délicates, & ceux qui menent une vie ſédentaire, ne doivent pas en manger, de quelque maniere qu'il ſoit accommodé, ſi ce n'eſt un peu de jambon bien cuit. La chair du cochon de lait eſt viſqueuſe, relâche l'eſtomac, émouſſe les ſucs digeſtifs, & lâche ſouvent le ventre; ce qui prouve qu'il en faut uſer modérément.

COINGS: fruit d'un arbre appellé *coignaſſier.* Cet arbre a le tronc noueux & tortu, le branchage confus & incliné vers la terre. Quand cet arbre, qui ne s'éleve guères, vieillit, ſon écorce s'en ſépare. Il fleurit vers la fin d'Avril: ſon fruit, qui reſſemble à la poire, jaunit en mûriſſant. Il a l'odeur forte, un goût acerbe; & ſa qualité eſt aſtringente: il ne ſe mange point crud. On en fait des compôtes, des marmelades, des confitures, des gelées; une

liqueur qu'on appelle *eau de coing;* du ratafiat, du vin, &c. Nous allons donner ces procédés dans leur ordre.

*Coings à la Bourgeoise.* (*Compôte de*) Faites-les cuire à moitié dans l'eau bouillante. Pelez-les ensuite & les coupez en quartiers. Finissez-les au sucre clarifié. Cette compôte se sert chaude.

*Coings à la cendre.* (*Compôte de*) Faites-les cuire sous la cendre chaude, bien enveloppés de papier mouillé. Pelez-les ensuite & les coupez en quartiers, & les finissez enfin comme ceux ci-dessus.

*Coings à l'écarlate.* (*Pâte de*) Prenez de la marmelade de coings; faites-la frémir seulement dans du sucre cuit à la grande plume, avec de la cochenille. Mettez ensuite dans des moules, & faites sécher à l'étuve.

*Coings au naturel.* (*Pâte de*) Faites comme au procédé précédent, mais sans cochenille.

*Coings.* (*Clarequets de*) Pelez-les & les coupez en tranches; faites-les cuire avec un peu d'eau. Etant bien cuits, exprimez-en le jus, & le mettez dans du sucre cuit à cassé, autant de sucre que de jus. Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en gelée. Mettez cette gelée dans des gobelets.

*Coings* (*Clarequets de*) *rouges*: comme les précédens, en y ajoûtant un peu de cochenille pour les rendre autant rouges que vous le voudrez.

*Coings confits à la Cardinale.* Prenez des coings bien mûrs; pelez-les, coupez-les par quartiers; ôtez les cœurs, & les mettez à mesure à l'eau fraîche. Mettez-les ensuite à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir. Tirez-les & les remettez à l'eau fraîche. Faites-les bouillir ensuite à petit feu dans le sucre cuit à lissé, en les couvrant pour leur faire prendre une belle couleur. Retirez-les de tems en tems, & les remettez jusqu'à ce que leur syrop soit en gelée. Tirez ensuite tout-à-fait & couvrez-les jusqu'à ce qu'ils soient refroidis. On peut les faire cuire dans une décoction faite de leurs

pelures; ils n'en ont que plus de goût; & pour leur donner une belle couleur, faites bouillir de la cochenille avec un peu d'alun & de crême de tartre; & paſſez cette mixtion, pour vous en ſervir à colorer votre fruit.

On les confit encore de même, & on les finit dans le ſucre cuit à perlé; & étant refroidis, on les met dans leurs pots.

On les met au ſec, confits comme ci-deſſus, en les faiſant égoutter ſur un tamis, en les poudrant de ſucre fin, & en les mettant ſécher à l'étuve.

*Coings. ( Conſerve de )* Faites deſſécher votre confiture en la remuant à la poële. Délayez-la enſuite dans du ſucre cuit à la grande plume. Mettez dans des moules de papier; & lorſque votre conſerve ſera froide, coupez-la de la forme & grandeur que vous jugerez à propos. Pour une livre de pâte deſſéchée, il faut quatre livres de ſucre.

*Coings en gelée. ( Compôte de )* Pelez-les & les coupez en quatre, ſans les blanchir. Faites-les cuire couverts avec de l'eau & beaucoup de ſucre. Etant cuits, dreſſez-les dans le compôtier. Faites réduire leur ſyrop en gelée vermeille. Faites refroidir ce ſyrop ſur une aſſiette, & le mettez ſur vos coings.

*Coings. ( Gelée de )* Prenez des coings preſque mûrs; coupez-les en morceaux; faites-les cuire en marmelade dans deux pintes d'eau pour trois livres de fruit. Paſſez cette marmelade au tamis. Mettez-la dans le ſucre cuit à caſſé; livre de ſucre pour livre de fruit: votre gelée ſera faite, quand elle tombera en nappe de l'écumoire.

*Coings. ( Marmelade de )* Faites cuire comme les précédens; paſſez la marmelade au tamis. Faites deſſécher ſur le feu, de ſorte qu'elle ſoit épaiſſe, & la délayez enſuite dans du ſucre cuit à la grande plume; mais faites chauffer ſans bouillir. Il faut pour cette marmelade cinq quarterons ſucre pour livre de fruit.

*Coings. ( Ratafia de )* Choiſiſſez-les beaux, ſains

& bien mûrs. Rapez-les jusqu'au cœur, & laissez cette rapure se macérer l'espace de vingt-quatre heures, avec un peu de rapure d'écorce de citron. Pressez ensuite le jus; faites-lui faire seulement deux bouillons. Mêlez ce jus avec autant d'eau-de-vie. Mettez un quarteron de sucre par pinte, & un peu de cannelle pour lui donner plus de relief.

*Coings.* (*Syrop de*) Otez bien le duvet; rapez comme ci-dessus. Exprimez le jus à travers un linge. Mettez-le en bouteilles, & l'exposez à la chaleur du soleil, ou à une certaine distance du feu, sans boucher, jusqu'à ce que ce jus, ayant formé son dépôt, soit clair. Versez-le ensuite doucement, pour ne point avoir de lie. Faites cuire du sucre à soufflé; & sur chaque livre, mettez quatre onces de jus. S'il arrivoit que ce jus eût trop décuit le sucre, faites-le recuire à perlé qui est la cuisson des syrops. Si, au contraire, il n'étoit pas assez décuit, vous y mettrez un peu plus de jus.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le coing mûr est un fruit astringent, stomachique, un peu apéritif, qui convient en petite quantité à ceux qui ont l'estomac foible; relâché, qui sont sujets aux glaires, au dévoiement, à l'incontinence d'urine.

COMPOTES : façon de confire le fruit, la plus simple de toutes, mais qu'on ne fait que pour être mangées sur le champ, n'étant pas assez cuites pour être de garde. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Citrons*, *Cerises*, *Coings*, *Fraises*, *Framboises*, *Groseilles*, *Marrons*, *Muscats*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus.*)

OBSERVATION MEDECINALE.

Les compôtes sont un mets très-sain, qui convient à toutes les constitutions, aux gens infirmes, aux convalescens, & même aux malades, dès qu'on leur permet de manger. Il n'y a presque personne qui ne puisse manger de toutes sortes de fruits, quand ils sont en compôtes.

CONCOMBRES : fruit d'une plante rempante, très-connue dans nos jardins. On les confit, lorſqu'ils ſont tout petits. Lorſqu'ils ſont mûrs, on les apprête de diverſes manieres.

*Concombres farcis à la matelote.* Faites une farce de blanc de volailles, ou de veau, hachés avec lard blanchi & graiſſe blanche, jambon cuit, champignons, truffes, fines herbes bien aſſaiſonnées; farciſſez vos concombres. Faites-les cuire avec du bouillon gras ou du bon jus, & ſervez avec du jus de bœuf deſſous. On peut encore, après avoir dégraiſſé la ſauce, y mettre un bon coulis & un filet de vinaigre. On les ſert encore farcis en ragoût, ou à la ſauce blanche.

*Concombres farcis en maigre.* Faites une farce de poiſſon. (Voyez *Farce.*) Faites-les cuire dans du bouillon de poiſſon, ou purée claire, à petit feu. Quand ils ſont cuits, on les coupe par la moitié, en long, & on les ſert avec un coulis de champignons. (Voyez *Champignons.*) Au lieu de ce coulis, on peut mettre par-deſſus un ragoût de laitances & de champignons. (Voyez *Laitances.*)

*Concombres fricaſſés.* Coupez-les par rouelles avec un oignon coupé de même. Paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, ſel, poivre, perſil haché. Laiſſez mitonner le tout, & ſervez avec un jaune d'œuf délayé dans le verjus ou dans la crême douce.

*Concombres.* (*Ragoût de*) Coupez par tranches; faites mariner pendant deux heures, avec ſel, poivre & vinaigre, deux oignons en tranches. Faites égoutter, & paſſez à la caſſerole avec lard fondu; mouillez de jus, & laiſſez mitonner à petit feu. Dégraiſſez, & liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour toutes ſortes d'entrées aux concombres, ſoit à la broche ou à la braiſe.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le concombre eſt un fruit aqueux, rafraîchiſſant, humectant & peu nourriſſant. Quand il eſt mûr &

bien cuit, & que l'on en mange une certaine quantite, il rend le ventre libre. Cet aliment convient aux personnes qui sont sujettes aux ardeurs d'entrailles, coliques, irritations, difficulté d'uriner, ardeurs d'urines. On ne mangera pas les concombres amers ; souvent ils purgent & causent des tranchées. Les concombres confits avant leur maturité, ne conviennent pas aux estomacs délicats ; ils ne les digerent pas.

CONFITURES : préparation qu'on fait aux fruits, aux fleurs, à certaines plantes & racines, & au jus qu'on en extrait, tant pour leur donner un goût agréable, que pour les conserver hors de leur saison. On en fait de séches & de liquides, & à mi-sucre, pour conserver plus de goût au fruit. Nous avons donné & donnerons par la suite les procédés les plus exacts, pour bien faire les confitures ; de sorte qu'elles soient de garde.

Si cependant, comme il arrive assez aux confitures liquides, sur-tout lorsqu'elles sont en lieu humide, ou que le fruit a trop conservé de son humidité naturelle, elles viennent à s'aigrir, ou à moisir, ou à fermenter ; ce qu'il y a à faire, est de décuire la confiture, avec un peu d'eau ; de l'écumer bien, &, en augmentant un peu le sucre, de remettre la cuisson à perlé. Quand elles se candissent, on les décuit avec un peu d'eau. Si ce sont des gelées, on leve le candi, ou on le fait dissoudre avec un peu d'eau. Enfin, lorsqu'elles sont vieilles, on les renouvelle en les recuisant. Quant aux fruits confits au liquide, on faire recuire le syrop à perlé ; on y remet le fruit, & il reprend toute sa fraîcheur & sa bonté. Pour ceux qui sont tirés à sec, comme, en vieillissant, ils perdent leur glace ; ce qu'on peut faire de mieux, est de n'en tirer qu'à mesure qu'on en a besoin, ou, s'ils ont perdu leur glace par vétusté, de les laver à l'eau fraîche ; les passer à la poële, avec un verre d'eau-de-vie ; les remettre au sucre à perlé faire quelques bouillons ; les égoutter ensuite, &

les glacer, comme dans le principe, pour les faire ſécher à l'étuve.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les confitures ſont un aliment très-ſain, qu'on peut donner aux gens les plus délicats, & même aux malades, dès qu'on les juge en état de manger du pain : on paſſera ſans danger, &, j'oſe dire, avec avantage, la quantité ordinaire. Je ne ſpécifie pas les eſpeces qu'il faut préférer : toutes celles qu'on fait communément, ſont très-bonnes, & ont à-peu-près les mêmes vertus, parce qu'elles en doivent la plus grande partie à la quantité de ſucre qu'on y met; mais je ne parle ici que des confitures faites avec des fruits mûrs.

CONSERVE : eſpece de pâte ſéche qu'on fait avec la marmelade de toutes ſortes de fruits, qu'on paſſe au tamis, & qu'on fait deſſécher dans la poële à confiture, ſur un petit feu, & qu'on fait recuire dans le ſucre cuit à la grande plume. Quand la marmelade eſt bien délayee avec le ſucre, on dreſſe la conſerve dans des moules; on la laiſſe refroidir, & enſuite on la coupe en tablettes. On leur donne, au moyen des couleurs dont on ſe ſert à l'office, telle couleur qu'on veut. Voyez ci-deſſous l'article des *Couleurs*.

*Conſerve.* ( Voyez *Abricot*, *Ache*, *Amandes*, *Avelines*, *Bugloſe*, *Café*, *Cannelle*, *Cedrat*, *Ceriſes*, *Chocolat*, *Citron*, *Epine-vinette*, *Framboiſes*, *Grenades*, *Groſeilles*, *Guimauve*, *Jaſmin*, *Jonquille*, *Muſcat*, *Orange*, *Pêches*, *Piſtaches*, *Roſes*, *Safran*, *Verjus*, *Violettes.* )

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les conſerves ayant les qualités & les vertus du fruit dont elles ſont faites, & du ſucre qui les a pénétré & les recouvre, c'eſt par ce qu'on a dit de chaque fruit & du ſucre qu'il en faut juger; mais, en général, c'eſt un aliment très-ſain, & qui n'a preſque que les qualités & les vertus du ſucre.

COQ : le mâle de la poule; ſa chair eſt ſéche

& de peu d'uſage en cuiſine. Sa crête eſt un mets délicat. (Voyez *Crête.*)

*Bouillon de coq.* On choiſit, pour cet effet, le plus vieux. Ce bouillon eſt apéritif & reſtaurant, à ce qu'on prétend.

CORIANDRE : plante annuelle qu'on cultive dans nos jardins, à cauſe de ſa graine qui eſt d'un goût aromatique, & d'un grand uſage dans l'office & dans la diſtillation.

*Coriandre, (Eau de) boiſſon.* Choiſiſſez votre coriandre groſſe, bien nourrie, nouvelle, nette, bien ſéche, de couleur blanchâtre, d'un goût, & d'une odeur forte & agréable. Prenez-en une poignée ; mondez-la, & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de ſucre : laiſſez infuſer juſqu'à ce que l'eau ait bien pris le goût, & que le ſucre ſoit fondu ; paſſez & buvez pour vous rafraîchir.

*Coriandre, (Eau de) liqueur.* Choiſiſſez-la, comme deſſus. Pour ſix pintes de cette liqueur, prenez deux onces de cette graine ; pilez-la, pour que ſon parfum ſe développe dans la diſtillation ; mettez-la à l'alambic, avec trois pintes & demie d'eau-de-vie, demi-ſeptier d'eau. Diſtillez à feu doux ; ne tirez pas de phlegmes. Faites le ſyrop avec une livre de ſucre, trois pintes & chopine d'eau.

*Coriandre. (Glace de)* Concaſſez une poignée de cette graine ; faites infuſer dans une pinte d'eau chaude, juſqu'à ce que l'eau en ait le goût ; mettez-y une demi-livre de ſucre : mettez à la ſalbotiere, après l'avoir paſſée ; travaillez avec la houlette ; & quand elle ſera priſe, dreſſez dans des gobelets.

*Coriandre. (G illage de)* Faites griller du ſucre, en le faiſant bouillir à grand feu avec peu d'eau, & le tirez lorſqu'il ſera de couleur de cannelle pâle ; mettez-y de la coriandre mondée, pendant qu'il eſt bien chaud ; & dreſſez en petits rochers ſur des aſſiettes.

*Coriandre perlée.* Mondez de la coriandre nouvelle ; faites-la ſécher à l'étuve, & mettez dans la baſſine

brûlante, pour la charger de ſucre gommé. Coulez, d'un entonnoir étroit, du ſucre cuit à perlé ſur cette coriandre, en la remuant bien, & laiſſant ſécher à chaque couche; & la ſautez, pour qu'elle ſe perle bien.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine de coriandre eſt legérement échauffante, ſtomachique, carminative : ſon uſage convient aux eſtomacs foibles, aux perſonnes ſujettes aux glaires, dévoiemens, vents, migraines, affections nerveuſes.

CORME ou SORBE : fruit de la groſſeur d'une prune, d'un goût âpre, acerbe & deſagréable, tant qu'elles reſtent ſur l'arbre, mais qui, en mûriſſant, devient doux, mou & agréable. Le jus de ce fruit, ſi on le laiſſe fermenter, devient vineux, & reſſemble au poiré.

On peut confire ce fruit comme l'*Azerolle* ou la *Neſſle*. (Voyez ces deux articles.)

CORNES-DE-CERF. (Voyez *Gelée de cornes-de-cerf*, au mot *Cerf*.)

CORNETS. Prenez une demi-livre de ſucre en poudre, une livre de farine, deux jaunes d'œufs, deux onces de bon beurre frais, & trois demi-ſeptiers d'eau; délayez le tout enſemble après avoir fait fondre le beurre auparavant dans un des trois demi-ſeptiers d'eau, en le faiſant preſque bouillir. On fait cuire les cornets comme les gauffres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces mets, quoique léger & aiſé à digérer, eſt de ceux dont on ne doit manger qu'une petite quantité, à cauſe de la farine qui n'a pas fermenté.

CORNICHONS. Ce ſont de petits concombres qu'on cueille dans leur verdeur, qu'on nettoie bien, & qu'on empote enſuite avec le meilleur vinaigre, ſel & poivre, graine d'aneth. Il faut avoir ſoin, dès que les cornichons ſont dans cette eſpece de marinade, de bien boucher les pots qui les contiennent, & de placer ce pot en lieu ſec, ſans être

trop chaud ni trop froid. Il faut les laisser un mois en cet état sans y toucher; après quoi, les tirer, les égoutter, & les remettre dans une nouvelle saumure semblable à la premiere, & les y tenir bouchés aussi exactement que dans le principe de cette opération.

Ces cornichons, ainsi confits, entrent dans plusieurs sauces & ragoûts, pour leur donner un peu de pointe & de relief: on les coupe aussi par tranches, pour les mêler aux fournitures des salades; alors il faut y mettre moins de vinaigre. On les sert quelquefois entiers, sur une assiette, avec les sauces; alors chaque convive en fait l'usage qui lui convient.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'est un assaisonnement sain, stomachique, qui facilite la digestion, mais que doivent pas manger les gens qui n'ont pas un bon estomac.

COTELETTES. Les côtelettes de veau ou de mouton sont susceptibles d'une infinité d'apprêts en cuisine. Nous ne donnerons ici, que ceux de l'usage le plus ordinaire.

*Côtellettes de mouton au basilic;* comme les côtelettes en robe-de-chambre, si ce n'est qu'on met un peu de basilic dans la farce, un œuf de plus, & moins de crême, & qu'au lieu de les faire cuire au four, on les fait frire, & qu'on les sert garnies de persil frit.

*Côtellettes de mouton en haricot.* Passez-les au roux avec navets, bouillon, sel & poivre. Faites bien cuire: à la moitié de la cuisson, mettez un peu de vin, si vous le voulez. Liez avec farine frite, & servez à courte sauce.

*Côtelettes de mouton en robe-de-chambre.* Faites-les cuire dans du bouillon, très-peu de sel, bouquet. Dégraissez ensuite le bouillon; passez-le au tamis, & le faites réduire en glace. Mettez dedans vos côtelettes pour les faire glacer, & les faites refroidir. Prenez ensuite rouelle de veau, graisse de œuf,

persil, ciboules, champignons; hachez le tout; liez la farce avec deux jaunes d'œufs; mettez sel & poivre. Enveloppez chaque côtelette de cette farce; panez & faites cuire au four. Quand elles auront pris couleur, retirez; & dégraissez, en les faisant égoutter; servez dessous une sauce claire.

*Côtellettes de mouton farcies.* Faites cuire dans du bouillon. Dépouillez la chair, & gardez l'os. Hachez cette chair, avec lard blanchi, tettine de veau, persil, ciboules, truffes & champignons. Pilez le tout dans un mortier, avec épices & assaisonnement nécessaire, & une mie de pain trempée dans du lait, ou du jus, ou de la crême. Liez la farce avec deux jaunes d'œufs; de sorte qu'elle ait quelque consistance. Prenez des bardes de lard, de la grandeur de vos côtelettes; mettez de la farce dessus l'os au milieu, que vous figurez en côtelette. Dorez & panez ces côtelettes. Mettez-les au four dans une tourtiere. Quand elles auront pris couleur, servez pour garnitures d'entrées ou hors-d'œuvre.

*Côtelettes de moutons frites.* On les fait cuire au pot; on les trempe dans une pâte claire, & on les fait frire dans le sain-doux; on les sert enfin avec verjus, sel & poivre.

*Côtelettes de mouton grillées.* Prenez des côtelettes de veau ou mouton; piquez-les de petit lard, & les passez à la poële, avec beurre ou lard fondu; assaisonnez, & faites-les cuire dans une tourtiere. Elles se servent avec un ragoût de champignons.

*Côtelettes de mouton, ou de veau, marinées.* Faites-les tremper trois heures dans le verjus, jus de citron avec sel, poivre, girofle, ciboules & laurier. Trempez-les ensuite dans une pâte à bignets. (Voyez *Pâte.*) Faites frire au sain-doux, ou beurre affiné; & servez garni de persil frit.

*Côtelettes de porc-frais à la cendre.* Coupez en côtes une échinée de porc-frais. Passez-les sur le feu, avec lard fondu, persil, ciboules, champignons,

pointes d'ail hachés, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon. Mettez ensuite vos côtelettes avec leur assaisonnement. Couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne; dressez dans un plat. Achevez la sauce avec deux cuillerées de coulis; dégraissez-la, en la passant au tamis, & la servez sur les côtelettes avec un jus de citron.

*Côtelettes de veau à la Lyonnoise.* Coupez un quarré de veau par côtelettes. Lardes-les d'anchois, de lard, de cornichons assaisonnés. Faites-les mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes. Faites cuire ensuite dans leur marinade à petit feu. Servez avec la sauce qui suit. Prenez persil, ciboules & échalottes hachés, sel, gros poivre, la quantité de deux pains de beurre de Vanvre manié avec un peu de farine, une cuillerée d'huile fine, deux de bon bouillon. Faites lier la sauce sur le feu, & servez avec un jus de citron.

*Côtelettes de veau à la poële.* Coupez le collet par côtes, en ôtant les os de dessus, & ne laissant que la côte. Passez-les avec lard fondu, persil, ciboules, truffes hachés, sel & poivre; tranche de citron, la peau ôtée. Couvrez de bardes de lard. Faites cuire à petit feu. Dégraissez-les. & les dressez. Otez le citron de leur jus; mettez dedans un peu de coulis; dégraissez cette sauce; faites chauffer, & servez sur les côtelettes.

*Côtelettes (Tourtes de) de mouton à la Périgord.* Coupez-les fort courtes, ne laissant que l'os qui masque la côtelette. Faites une abaisse de pâte brisée; arrangez vos côtelettes dessus. Pelez des truffes moyennes, & les mettez dans les intervalles. Assaisonnez de sel & épices mêlées; couvrez de bardes de lard, & du beurre par-dessus; couvrez d'une abaisse. Bordez, & faites cuire à-peu-près trois heures, à la chaleur ordinaire du four. Etant cuite, ôtez

ôtez les bardes ; dégraissez ; mettez dedans un bon coulis, avec un verre de vin de Champagne.

COTIGNAC. Pelez des coings ; coupez-les par quartiers ; ôtez le cœur. Prenez six livres de fruit ; mettez-les cuire dans deux livres de sucre à cassé, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en marmelade. Passez cette marmelade au tamis. Faites cuire ensuite quatre livres de sucre à perlé, & mettez y le fruit ci-dessus. Faites bouillir jusqu'à ce que le syrop soit revenu à perlé. Tirez alors du feu ; écumez bien. Dressez dans des boëtes ; & pour lui donner plus de couleur, teignez-le, en le cuisant, avec de la cochenille préparée, comme nous dirons à l'article *Couleurs*.

COULEURS : en termes d'office, sont les diverses teintures qu'on emploie pour colorer les gelées, compôtes, marmelades, glaces, fromages glacés, pastilles, dragées, conserves, pâtes, & généralement enfin, tout ce que l'officier & le confiseur fournissent à nos desserts. Ces couleurs sont, le bleu, le jaune, le rouge, le verd, le violet & le pourpre. Le blanc se fait naturellement. Le noir n'a rien d'assez attrayant pour réjouir la vue des convives.

*Le bleu* se fait tout simplement, en frotant sur une assiette une pierre d'indigo ; on le peut faire plus ou moins clair, ou foncé.

*Le jaune* se fait avec les étamines du lys, que vous faites bien sécher au soleil, & que l'on réduit en poudre, & qu'on détrempe dans une cuillerée d'eau de fontaine, avec un peu d'eau de fleurs d'oranges. On fait cette couleur plus facilement encore, en frotant de la gomme-gutte sur une assiette avec un peu d'eau, comme la pierre d'indigo. Enfin on peut faire une teinture de safran, plus ou moins forte, en en faisant infuser dans l'eau tiéde.

*Le rouge* se fait avec de la cochenille pilée, qu'on fait bouillir dans un petit pot, avec un demi-septier d'eau ; on y met autant de crême de tartre. Après

quelques bouillons, tirez du feu, & y mettez un peu d'alun pilé. Laissez reposer, & passez.

*Le verd* se fait avec le jus d'épinars, de poirée verte, de bled verd. Blanchis, égouttés & pilés, on se sert de l'un des trois.

*Le violet* se fait avec la tablette de tournesol, comme le bleu avec l'indigo, & le jaune avec la gomme-gutte. C'est avec cette tablette qu'on teint en beau violet la liqueur appellée *épiscopale*.

*Le pourpre* peut se faire ou clair & vif, ou foncé. Pour la premiere nuance, servez-vous d'une fleur unique purpurine, qui se trouve au centre du parasol que forme la fleur de la carotte sauvage. Faites-la sécher, & en faites une teinture plus ou moins forte, comme des étamines de lys. Pour le pourpre foncé, servez-vous du jus exprimé des baies de sureau; & hors la saison des tablettes de ce fruit, délayez, comme ci-dessus, aux articles *Bleu* & *Jaune*.

COULIS : jus passé à l'étamine, qui sert à lier les sauces des ragoûts, & leur donne plus de consistance & de saveur.

*Coulis blanc au maigre*. Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans la crême, & des filets de poissons cuits le plus blancs qu'il se pourra. Ajoûtez-y mousserons frais, truffes blanches, basilic & ciboules. Quand le tout a bouilli un quart d'heure, passez à l'étamine.

*Coulis (Autre) au roux dont on se sert présentement*. Prenez deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre; coupez le tout par tranches, un oignon, carottes & panais coupés de même; mettez dans une casserole; couvrez & faites suer sur un fourneau. Attaché, & de belle couleur, mettez dans ce mélange du lard fondu; poudrez d'un peu de farine; mouillez de jus & bouillon par égales portions; que le tout soit de belle couleur. Assaisonnez de quelques champignons, truffes &

mousserons, ciboules entieres, persil, quelques cloux, des croûtes, & laissez mitonner. Si c'est pour un potage de perdrix, prenez-en une de bon fumet, cuite à la broche; pilez-la dans un mortier; délayez-la dans le coulis, avant de le passer à l'étamine. Etant passé, tenez-le chaudement dans une marmite, & mettez sur votre potage en servant. Ce coulis sert pour toutes viandes noires. Si c'est un coulis de beccasses, prenez une beccasse au lieu de perdrix, ainsi des autres, lapins, faisans, cailles, &c. Il faut que ces piéces soient plus qu'à demi-cuites, pour les piler & les mettre dans le coulis.

*Coulis blanc en gras.* Faites cuire une poularde à la broche. Desossez la, ôtez-en la peau que vous hacherez Mettez, d'autre côté, dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées. Ajoutez-y un blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs. Pilez bien le tout. Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une casserole, avec les mêmes assaisonnemens que ci-dessus, un peu de mie de pain, & faites bien cuire. Retirez le veau; délayez dans la casserole ce qui est dans le mortier. Faites chauffer un peu, sans bouillir, & passez à l'étamine. Le plus liquide de ce coulis s'emploie aux potages; le reste aux entrées de filets, entrées au blancs, & entremêts. On peut aussi y employer le blanc de perdrix, au lieu de celui de poularde.

*Coulis général pour toutes sortes de ragoûts.* Procédez de même que ci-dessus, dernier article. Quand votre mêlange est fait, ôtez le veau, pour qu'il ne blanchisse pas votre coulis, en le passant. Mettez à part ce qu'il y aura de plus clair pour des entrées & entremets de legumes, ou entrées de broche, & lui donnez une petite pointe. Le surplus du coulis vous servira pour nourrir des ragoûts, où il faut une plus forte liaison, & plus de substance.

*Coulis pour differens potages gras.* Prenez un morceau du cimier de bœuf; faites-le rôtir à la bro-

che, bien rissolé. Pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec des croûtons de pain, carcasse de perdrix ou volailles quelconques, arrosées de bon jus. Passez à la casserole, le tout avec jus & bon bouillon, sel, poivre, cloux, thym, basilic, & morceau de citron verd. Faites faire quelques bouillons; passez à l'étamine, & servez-vous-en pour les potages gras avec jus de citron.

*Coulis (Autre) pour les jours maigres.* Passez des oignons & des carottes à la casserole, comme pour du bouillon. Quand ils seront bien roux, jettez-y une poignée de persil, un peu de basilic, cloux, croûtes de pain, mouillées de bouillon de poisson. Le tout bien mitonné, passez-le à l'étamine. Outre ces coulis, il y en a plusieurs autres qu'on trouvera sous le nom des choses dont on les tire, avec l'usage auquel on les emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les coulis sont des assaisonnemens fort nourrissans & échauffans; c'est, sous un petit volume, toute la substance nourrissante renfermée dans une quantité très-considérable du corps dont ils sont tirés. Quelques estomacs foibles ne digerent pas facilement ces coulis, qui sont des sucs très-rapprochés. Ce qui le prouve, c'est qu'on en facilite la digestion en buvant plus d'eau.

COURGE: espece de citrouille qui s'apprête de même.

COURT-BOUILLON: maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sauce faite avec eau, vinaigre, sel & beurre, ou vin, & un peu d'eau, sel & poivre.

CRÊME: c'est la partie grasse & huileuse du lait, séparée de la partie caseuse, & de sa sérosité. Cette substance est d'un grand usage, tant en cuisine que pour l'office. On appelle aussi *crême* une préparation de différentes substances réduites en consistance de gelée ou bouillie, dont on trouvera les procédés à leurs articles respectifs.

*Crême.* Prenez de la crême claire & bien douce; mettez-la dans une jatte ; faites-la rafraîchir sur la glace, & servez avec du sucre en poudre.

*Crême à l'Angloise.* Pilez une once d'écorce de citrons confits, autant d'écorce d'orange, cinq onces de pistaches; mettez-y deux jaunes d'œufs, & un quarteron de sucre en poudre; délayez le tout avec une chopine de lait. Faites cuire à petit feu, & prenez garde que ce mêlange ne s'attache. Près de tirer du feu, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Dressez sur une assiette sur le feu, jusqu'à ce qu'elle se dore sur les bords ; sucrez bien & donnez couleur avec une pelle rouge.

*Crême à la Bourguignotte.* Faites bouillir de la crême, & la faites réduire à moitié, avec citron rapé, eau de fleurs d'orange. Etant froide, mettez-y une pincée de gomme adraganth en poudre. Fouettez-la bien, faites-la égoutter ; & servez avec du sucre fin.

*Crême à la Portugaise.* Prenez une pinte de crême douce, & chopine de lait, trois jaunes d'œufs, sucre & un peu de cannelle, écorce de citron coupée menu ; faites réduire en crême, en remuant jusqu'à ce qu'elle paroisse s'attacher. Dressez dans une porcelaine, & la servez froide.

*Crême à l'eau.* Battez quatre œufs frais avec une chopine d'eau, zestes de citrons hachés, un peu de jus de ce fruit, un quarteron de sucre. Passez ce mêlange deux à trois fois. Faites cuire à petit feu. La crême étant formée, dressez-la chaude, & la servez froide.

*Crême à l'Italienne.* Sur une chopine de crême, mettez deux œufs frais, une once de sucre en poudre, eau de fleurs d'oranges; fouettez le tout. Dres- dans un plat creux, dont vous garnirez les bords de sucre en poudre. Faites cuire à feu couvert, sous un couvercle de tourtiere garni de feu pour la dorer, & servez froide.

*Crême brûlée.* Délayez une pincée de farine avec

quatre ou cinq jaunes d'œufs, & une chopine de lait, verfée petit à petit, avec du fucre en poudre, un peu de cannelle, écorce de citron verd hachée menu, & autres confits, quelques piftaches grillées, eau de fleurs d'oranges. Faites cuire à feu doux, en remuant toujours. Etant cuite, changez-la de plat, & la faites recuire jufqu'à ce qu'elle s'attache au bord ; ôtez-la du feu ; faupoudrez de fucre fin, & brûlez-la avec la pelle bien rouge, pour qu'elle fe dore bien ; garniffez de meringues ou de rogrures de pâte croquante.

*Crême colorée.* Toutes fortes de crêmes fe colorent, foit avec le jus des fruits de la faifon, foit avec les couleurs ci-deffus détaillées.

*Crême croquante.* Délayez quelques jaunes d'œufs avec du lait, que vous verferez peu-à-peu ; mettez-y du fucre en poudre, & rapure de citrons ; mettez fur un feu vif d'abord, & remuez jufqu'à ce que cette crême s'épaiffiffe. Diminuez le feu, & amenez votre crême fur les bords du plat ; de forte qu'il n'en refte prefque point au milieu, & qu'elle s'attache fans brûler. Etant cuite, donnez couleur avec la pelle rouge ; détachez ce qui eft autour du plat avec la pointe d'un couteau ; arrangez le tout dans le même plat. Mettez fécher au four jufqu'à ce qu'elle foit croquante.

*Crême de Blois.* Ayez de la crême bien fraîche ; mettez-y deux zeftes de citron, fucre en poudre, & la fouettez : lorfqu'elle fera épaiffe, dreffez la en petits rochers.

*Crême de Sodeville.* Fouettez votre crême ; mettez-y un peu de préfure délayée avec de l'eau de fleurs d'orange. Dreffez dans une porcelaine, & faites prendre à l'étuve ; & mettez-y du fucre en poudre en la fervant.

*Crême en neige.* Fouettez une chopine de crême douce, avec un blanc d'œuf, un quarteron de fucre en poudre, un peu d'eau de fleurs d'oranges. A mefure qu'elle s'épaiffit, levez avec une écu-

moître ; mettez dans un panier garni d'un linge fin : laissez égoutter ; dressez dans une jatte, & servez.

*Crême en roche.* Fouettez de la crême double, avec citron rapé, & sucre en poudre : étant bien montée, dressez-la en rochers.

*Crême fouettée.* Prenez de bonne crême ; fouettez-la bien, elle devient mousseuse, legere. On en fait grand usage, en y mettant de la crême liquide. On la mange avec du sucre en poudre, & des échaudés.

*Crême (Fromage à la)* Faites tiédir de la crême avec un quart de lait, un peu de préture ; passez le tout au tamis ; faites prendre sur la cendre chaude. Faittes égoutter, & servez avec de la crême & du sucre.

*Crême. (Glace de)* Faites bouillir un instant quelques amandes douces dans une pinte de crême. Tirez, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange & de conserve ; mettez avec demi-livre de sucre un citron entier rapé, & mêlez-le avec la crême ; laissez ce mêlange un quart d'heure. Passez-le au tamis, & le travaillez à la salbotiere, pour le moment où vous voudrez en faire usage.

*Crême glacée.* Mettez sur un demi-septier de crême douce une chopine de lait environ, demi-livre de sucre, demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange. Mettez le tout dans un vaisseau propre à le faire prendre à la glace.

*Crême legere.* Faites bouillir pendant un bon demi-quart d'heure une chopine de lait avec un demi quarteron de sucre. Jettez-y deux blancs d'œufs fouettés ; remuez ; laissez faire encore quelques bouillons en fouettant encore. Laissez refroidir & dressez ; arrosez d'eau de fleurs d'orange ; saupoudrez de sucre fin pour servir.

*Crême marbrée.* Faites cuire telle crême que vous jugerez à propos. Etant dressée chaude, versez-y dans le milieu un peu de jus de framboises. Remuez bien

avec une fourchette, de ſorte que cette teinture ſe mêle à la crême, & la rende marbrée.

*Crême panachée.* Sur trois demi-ſeptiers de crême mettez un quart de lait, avec cannelle, coriandre, zeſtes de citron & ſucre. Faites bouillir le tout une demi-heure. Paſſez; ajoûtez-y ſix jaunes d'œufs délayés avec de la crême. Repaſſez; mêlez enſemble des biſcuits de chocolat & amandes amères, avec de la fleur d'orange pralinée, le tout réduit en poudre, mettez dans votre crême que vous ferez cuire au bain-marie; & ſervez froide.

*Crême pâtiſſiere.* Délayez une demi-livre de farine avec douze œufs frais. Quand cela eſt fait, ajoûtez y encore douze œufs battus. Faites bouillir deux pintes de lait; jettez-y votre pâte & remuez toujours. Jettez-y environ une demi-livre de beurre, un peu de ſel & de poivre blanc; ne laiſſez pas attacher votre crême; étant cuite, laiſſez refroidir. Quand vous l'employerez en tourte, que ce ſoit avec des abaiſſes de feuilletage; ajoûtez-y du ſucre & de l'écorce de citron confite, hachée menu, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'œufs: travaillez le tout avec la gâche. Pour les jours gras, mettez-y de la moëlle de bœuf fondue, & du beurre fondu pour les jours maigres.

*Crême ſans feu.* Rempliſſez un compôtier de lait frais & non écrêmé; ajoûtez-y un quarteron de ſucre en poudre, la groſſeur d'une tête d'épingle de bonne préſure; mettez en lieu frais; & pour ſervir, ſaupoudrez de ſucre fin, & verſez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange.

*Crême tremblante.* Faites réduire de la crême à moitié, avec de l'eau de fleurs d'orange; mettez des blancs d'œufs fouettés. Faites chauffer ſans bouillir, en remuant toujours: retirez quand elle s'épaiſſira, & la dreſſez dans un compôtier.

*Crême veloutée.* Faites bouillir moitié crême & lait, de chaque chopine, avec demi-livre de ſucre; lorſqu'elle montera, mettez-y un quarteron d'a-

mandes douces, & une demi douzaine d'amères pelées & pilées ; ôtez du feu, délayez-y vos amandes ; ajoutez-y quelques zestes de citron : passez à l'étamine. Laissez tiédir, & y mettez un peu de présure ; mettez cette crême sur la cendre chaude ; couvrez, & mettez sur le couvercle un peu de feu ; étant bien prise, faites-la refroidir pour la servir.

*Crême vierge.* Fouettez quelques blancs d'œufs, & les mettez dans une casserole avec du sucre, du lait & de l'eau de fleurs d'orange. Versez le tout dans un plat ; faites cuire avec un peu de sel & de cannelle : dorez avec la pelle rouge. Pour le surplus des crêmes, comme d'*amandes*, *cannelle*, *chocolat*, *citrons*, *fraises*, *framboises*, *pistaches*, &c. voyez les articles respectifs, où les procédés sont détaillés.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La crême est une substance fort adoucissante, & très-nourrissante, balsamique, & un aliment sain pour les personnes dont l'estomac est bon, & qui font de l'exercice ; mais par sa nature grasse, elle devient, pour les personnes délicates, les estomacs foibles, un aliment difficile à digérer, pesant, qui énerve les sucs de l'estomac, & contracte de l'âcreté par son séjour : cependant ce n'est que la grande quantité qu'il faut éviter ; il y a peu de gens auxquels, ce qu'on en met dans les assaisonnemens, puisse nuire.

CRÉPINE : *espece de farce.* Prenez de la rouelle de veau, un morceau de lard ; faites-les blanchir. Hachez-les avec de la panne de porc, ou moëlle, ou graisse de bœuf, un blanc de ciboules, rocamboles, sel & poivre, & fines herbes. Pilez le tout dans un mortier avec un peu de crême ou du lait, & des jaunes d'œufs avec quelques champignons. Mettez cette farce dans des crépines, comme le boudin blanc ; faites cuire dans une tourtiere à petit feu, de belle couleur ; & servez pour hors d'œuvre.

CRESSON : il y en a de deux ſortes. Celui des jardins s'appelle *creſſon alénois ;* l'autre eſt le *creſſon aquatique.* On les emploie l'un & l'autre en ſalade. On ſert aſſez communément du creſſon aquatique avec les poulardes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Toutes les eſpeces de creſſon ſont des plantes ſaines & échauffantes que bien des gens ne digerent point, ou qu'avec peine. Les perſonnes délicates, ſédentaires, & celles qui ont l'eſtomac foible, feront bien de s'en abſtenir. Si les ſcorbutiques, auxquels ces plantes ſont très-ſalutaires, ne les digerent pas aiſément, ils doivent en faire mettre le ſuc dans les divers mets où il peut entrer.

CRÊTES DE COQ : elles entrent dans les meilleurs ragoûts & les biſques. On en fait auſſi des plats particuliers.

*Crêtes de coq farcies.* Choiſiſſez les plus grandes & les plus épaiſſes : faites-les cuire à moitié ; fendez-les & les farciſſez avec un hachis de blanc de poulet ou chapon, moëlle de bœuf, lard pilé ; ſel, poivre, muſcade, un jaune d'œuf cuit. Faites cuire dans un plat, avec un peu de bouillon nourri, & quatre ou cinq champignons en tranches ; délayez-y un jaune d'œuf crud ; ajoûtez un peu de jus & de coulis, & ſervez.

*Crêtes. ( Ragoût de )* Paſſez-les au lard fondu avec des champignons, quelques truffes coupées par tranches, bouquet, ſel & poivre : mouillez de jus, & faites cuire à petit feu. Votre ragoût fait, dégraiſſez-le bien, liez le d'un coulis de veau & jambon ; ſervez pour entremets. On peut encore les faire cuire aſſaiſonnées de même à la braiſe, pour entrées.

*Crêtes dreſſées au gratin.* Faites cuire & farciſſez vos crêtes comme ci-deſſus ; foncez une caſſerole de tranches de veau ; arrangez deſſus vos crêtes ; couvrez-les de bardes de lard, avec moitié d'un citron en tranche, un peu de bouillon, ſel, poivre,

bouquet; achevez de faire cuire. Mettez ensuite un bon coulis dans un plat; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel. Dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées, comme si elles étoient sur la tête du coq. Faites-les tenir, en faisant bouillir le coulis à petit feu jusqu'à ce qu'il soit en gratin; servez avec une bonne sauce claire.

OBSERVATION MÉDECINALE

Les crêtes sont une substance presque cartilagineuse, qui n'est ni nourrissante ni savoureuse, & dont les personnes qui ont un estomac & des sucs digestifs peu actifs, ne doivent pas manger une certaine quantité. Quant aux différens mets qu'on en fait, on peut voir ce qui en est dit en général aux articles *Farces*, *Ragoûts*, *Gratin*.

CROQUANTE: espece de pâtisserie à laquelle on donne telle figure qu'on veut; on en fait en couronne formée sur une abaisse de même pâte. Quand la croquante est cuite, on la garnit, ainsi que la couronne, de confitures que l'on saupoudre de nompareille de diverses couleurs; & l'on figure ordinairement le plafond en parterre, dont on ajuste le dessus avec diverses sortes de nompareilles.

CROQUETS: on en fait de différentes grosseurs. Les plus gros, qui sont comme des œufs, sont des hors-d'œuvre d'entrée; les autres, comme des noix, servent pour garniture d'entrée: une farce délicate en fait la base. Prenez estomacs de poulardes, poulets, perdrix; hachez cette viande avec du lard blanchi, tettine de veau cuite, ris de veau blanchis, truffes, champignons, moëlle, mie de pain trempée dans du lait, fines herbes, un peu de fromage à la crême, & du lait ce qu'il en faudra; le tout bien haché, bien assaisonné, bien mêlé avec quatre ou cinq jaunes d'œufs & deux blancs. Formez vos croquets de cette farce pour hors-d'œuvre; roulez-les dans un œuf battu, & panez-les sur le champ; & faites-les frire au sain-

doux. Pour ceux de garniture, faites-les avec votre farce empâtée dans une pâte de beignets, & faites frire. On les peut auſſi faire farinés ou panés.

CULOTTE DE BŒUF : morceau près la queue, autrement derriere du cimier. C'eſt la piéce la plus eſtimée du bœuf.

*Culotte de bœuf à la braiſe, aux oignons d'Hollande.* Deſoſſez & ficellez-la ; mettez-la dans une bonne braiſe, à la moitié de ſa cuiſſon ; mettez y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou, à leur défaut, d'oignons rouges. Quand elle eſt cuite, égouttez-la & la garniſſez d'oignons tout autour, & ſervez avec une ſauce de belle couleur par-deſſus. On peut ſervir toutes ſortes de culottes à la braiſe avec divers ragoûts & ſauces, ſelon le goût.

*Culotte de bœuf à l'Angloiſe.* Dreſſez ; enveloppez dans une ſerviette ; faites cuire dans une bonne braiſe, & ſervez bien égouttée, garnie de filets d'aloyau glacés, & choux farcis avec une bonne eſſence par-deſſus.

*Culotte de bœuf au ſalpicon.* Faites cuire à une bonne braiſe, comme deſſus. Egouttez & ſervez avec une ſauce au ſalpicon. ( Voyez *Salpicon.*)

*Culotte de bœuf en écarlate.* Choiſiſſez-la bien mortifiée & bien couverte ; deſoſſez & lardez de gros lardons aſſaiſonnés d'épices pilées, coriandre, poivre long, girofle & gingembre. Prenez un quarteron de ſalpêtre bien pilé, & frottez-la bien à différentes fois, pour la rendre rouge, ſans toucher au côté couvert. Mettez-la deſſus une terrine, avec environ un litron de ſel pilé, une poignée de genièvre, thym, baſilic, ſix feuilles de laurier. Frotez bien votre culotte de ces ingrédiens ; couvrez-la & la laiſſez huit jours en prendre le goût ; après quoi, vous remplirez votre terrine d'eau que vous ferez chauffer, & vous laverez bien votre piéce de bœuf. Couvrez-la de bardes de lard, du côté qu'elle eſt couverte ; enveloppez-la dans une ſer-

viette & la ficelez. Faitez-la cuire à une bonne braiſe avec une bouteille de vin rouge. Quand elle ſera cuite, laiſſez-la refroidir; eſſuyez & ſervez à ſec ſur une ſerviette pour entremets.

*Culotte de bœuf garnie de choux & ſauciſſes.* Faites cuire à une bonne braiſe, comme deſſus. Prenez deux choux, fendez-les par quartiers, & les faites blanchir; faites-les cuire avec la culotte, une demi-heure avant de la tirer; mettez-y une douzaine de ſauciſſes. Egouttez le tout; ſervez votre culotte garnie de choux & ſauciſſes, une bonne eſſence ſur le tout. On peut auſſi garnir de ſauciſſes cuites ſur le gril.

*Culotte de bœuf roulée.* Deſoſſez & fendez-la, l'étendant enſuite le plus qu'il ſe pourra; piquez de gros lard bien aſſaiſonné, & de jambon. Faites une farce délicate, telle, par exemple, qu'on vient de dire au mot *Croquets.* Etendez-la ſur votre piéce de bœuf; & l'ayant bien roulée, ficellez-la: formez une bonne braiſe; mettez-y votre culotte de bœuf; faites cuire à petit feu deſſus & deſſous, pendant douze heures; égouttez-la enſuite, & la ſervez avec une ſauce hachée. (Voyez *Sauce.*) On peut la ſervir avec un ragoût, ou de champignons, ou de ris de veau, ou de concombres, ou de chicorée.

## [DAI]

DAIM: bête fauve, animal connu. Les parties de derriere ſont les plus eſtimées.

*Daim à la broche.* Lardez-le de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre & girofle pilé; mettez-le mariner dans le vinaigre avec laurier, tranches d'oignons & de citron, & ſel. Faites rôtir en l'arroſant. Faites-lui une ſauce aux anchois, échalottes hachées, citron verd, & farine frite mouillée de ſon dégout, & liez avec un coulis.

*Daim à la broche, avec une poivrade.* Piquez & marinez comme deſſus ; ajoûtez quelques gouſſes d'ail à votre marinade ; enveloppez-le de papier ; faites rôtir, & ſervez avec une poivrade. Son faon ſe mange de même, ſi ce n'eſt que la marinade doit être moins forte. On ſert une cuiſſe de faon de daim avec la croupe, moitié panée, moitié piquée, avec des petits pâtés pour garniture, & une poivrade deſſous. On peut lui faire une ſauce à l'aigre-doux, avec ſon dégout, ſucre, cannelle, poivre blanc, citron verd, peu de ſel, échalotte hachée, & un peu de coulis qu'on fait bouillir à petit feu, avec vin clairet ou vinaigre, dans laquelle on retourne de tems en tems le quartier de faon, pour lui faire prendre goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un daim jeune & gras, cuite à propos, eſt un aliment d'aſſez bon goût, nourriſſant, & que les bons eſtomacs digerent bien ; mais les perſonnes délicates, ſédentaires, & qui ont l'eſtomac foible, doivent s'en abſtenir, de quelque maniere qu'il leur ſoit préſenté.

DARIOLES : petite piéce de pâtiſſerie. Mettez dans une terrine le quart d'un litron de fleur de farine ; caſſez-y deux œufs frais ; délayez avec une cuiller, & verſez-y, pour mieux détremper, du lait petit-à-petit ; du ſel & beurre frais, ce que vous jugez convenable. Le tout bien détrempé, ajoûtez encore une chopine de lait, ou pareille quantité de lait d'amandes ; mais alors il faut un peu plus de farine. Quand cela eſt en conſiſtance de crême, on en remplit de petites abaiſſes faites de pâte à tartes, mais bien eſſuyées & fermées ; on met les darioles au four. Quand elles ſont cuites, on met ſur chacune un petit morceau de beurre ; on les poudre de ſucre, & on y met un peu d'eau de fleurs d'orange. Cette pâtiſſerie paroît d'autant plus ſaine, que tous les ingrédiens, qui la compoſent, ſont très-ſains de leur nature.

DAUBE : ragoût qui se mange froid, & d'un grand usage. On en fait de gigots de veau & de mouton, de poulets d'Inde, canards, oisons, chapons gras, perdrix & autres viandes. On en verra les procédés à leurs articles. Pour une tranche de bœuf un peu épaisse, il faut la laisser mortifier, la battre pour l'attendrir encore, l'inciser profondément, la larder de gros lard en tout sens. On l'enveloppe ensuite d'un linge; on la met dans un pot, selon sa grosseur, avec un peu d'eau, sel, fines herbes, marjolaine, laurier, cloux, marrons, du lard ou moëlle de bœuf; & faire consommer son bouillon. On remplit le pot de vin un peu chaud; & si l'on veut que la sauce soit douce, on y met du sucre & un peu de cannelle. Pour le bœuf, il vaut mieux mettre du verjus ou du vinaigre, parce que le vin le durcit. Quand on mange cette daube avec la sauce, on l'appelle *compôte*.

DÉGOUT : on appelle *dégout* en cuisine, le jus que la chaleur du feu fait sortir des viandes qui cuisent à la broche, & qui tombe dans la léchefrite.

DESOSSER : ôter les os des viandes, volailles ou gibier, ou les arrêtes de la chair des poissons, pour en faire des hachis. Il faut être versé à cette opération, pour la bien faire.

DESSERT : c'est le troisieme service d'une table, composé, pour l'ordinaire, de fruits cuits & cruds, confitures, pâtisserie sucrée, fromages glacés, &c.

DINDE : ( *Poule* ) oiseau qui nous vient de l'Inde, d'autres disent de Numidie, & confondent cet oiseau avec la poule pintade. Pour la maniere de les engraisser, voyez le *Dictionnaire domestique*, chez *Vincent*.

*Dinde grasse à la Cardinale.* Prenez une dinde comme dessus; coupez son foie avec truffes & champignons, le tout en dés; maniez avec sel, gros poivre & lard rapé; farcissez-en la dinde; déta-

chez ensuite la peau de l'estomac ; mettez-y du beurre d'écrevisses ; cousez ; enveloppez de bardes & de papier, & mettez votre dinde à la broche. Servez dessus un coulis d'écrevisses.

*Dinde grasse aux truffes.* Farcissez une jeune dinde de son foie haché avec persil, ciboules & champignons, lard rapé ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs, sel & poivre. Faites cuire à la broche, & servez avec un ragoût de truffes. (Voyez *Truffes.*)

*Dinde grasse farcie de foies gras & truffes.* Choisissez une dinde jeune, petite & grasse. Plumez, vuidez & flambez-la. Prenez trois foies gras blanchis ; coupez en dés des truffes à demi-cuites dans du bouillon, coupez de même. Mettez les truffes avec les foies & du coulis, & achevez de les faire cuire jusqu'à ce que la sauce se tarisse. Laissez refroidir ; farcissez votre dinde, & la cousez. Mettez à la broche, enveloppée de lard & de papier ; servez avec une bonne essence.

DINDONS, (*Ailerons de*) *à la d'Estrées.* Prenez des peaux de poulets ou poularde, quand on les dépece pour faire des farces, des fricassées ou des filets. Mettez-les dans des moules d'ailerons ; remplissez ces moules d'une farce de volaille fine, ou de filets de volailles à la Bechamel ; enveloppez cette farce ou ces filets des peaux ; collez-les avec de l'œuf battu ; faites cuire au four, un quart d'heure, de belle couleur. Détachez des moules sans les rompre, & servez avec une sauce au vin de Champagne.

*Dindons*, (*Ailerons de*) *à la Sainte-Menehould.* Blanchissez & parez ; faites cuire dans une bonne braise. Retirez & trempez dans des œufs battus ; panez-les ; trempez-les dans de la graisse ; repanez encore ; faites griller, & de belle couleur, pour les servir avec une essence ou une bonne remoulade.

*Dindons* (*Ailerons de*) *à l'Espagnole.* Faites cuire comme

comme à l'article précédent ; & servez avec une sauce à l'Espagnole.

*Dindons, ( Ailerons de ) à l'essence.* Piquez une douzaine d'ailerons ; faites blanchir & cuire au bouillon avec une tranche de jambon, bouquet, champignons entiers ; glacez comme un fricandeau, & finissez de même.

*Dindons, ( Ailerons de ) au blanc.* Prenez-en une douzaine ; faites les blanchir ; parez les bouts. Passez avec beurre, tranche de jambon, champignons en dés, bouquet ; singez-les, & assaisonnez de bon goût ; faites cuire à petit feu ; dégraissez, & liez de crême & jaunes d'œuf ; servez avec un jus de citron.

*Dindons ( Ailerons de) au four, aux petits oignons.* Foncez une casserole de tranches de veau blanchies, & y mettez des ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard, avec un bouquet ; mouillez de bouillon, sel & gros poivre ; à moitié de cuisson, mettez des petits oignons blanchis à l'eau bouillante. Le tout cuit, retirez ailerons & oignons ; passez la sauce au tamis ; faites-la lier sur le feu avec un blond de veau & des jaunes d'œufs Mettez-en partie dans un plat, avec de la mie de pain, & du Parmesan rapé, ensuite vos ailerons & oignons. Arrosez du reste de la sauce ; panez de mie de pain & Parmesan ; faites prendre couleur au four. Egouttez la graisse, & servez à courte sauce.

*Dindons, (Ailerons de) au Parmesan.* Foncez une casserole de veau & jambon ; mettez - y huit à dix ailerons, bouquet, lard fondu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire sur la cendre chaude. Dégraissez la sauce ; mettez-y du coulis : passez au tamis. Mettez de cette sauce au fond d'un plat, par-dessus du Parmesan rapé, & sur le tout vos ailerons ; le restant de sauce ensuite, & couvrez de Parmesan rapé. Faites attacher sur un fourneau, & glacez avec la pelle rouge.

*Dindons*, ( *Ailerons de* ) *aux écreviſſes*. Foncez une caſſerole de veau & jambon; mettez deſſus huit ailerons & huit belles écreviſſes, ſel, poivre, lard fondu, bouquet, pointe d'ail; couvrez de bardes de lard; faites cuire ſur la cendre chaude. Dreſſez les ailerons & les écreviſſes ſur un plat; mettez du coulis dans votre braiſe; dégraiſſez-la ſur le feu. Paſſez la ſauce au tamis, & ſervez ſur les ailerons avec un jus de cirron.

*Dindons*, (*Ailerons de*) *aux huitres*. Faites cuire, comme à l'article précédent, & ſervez avec un ragoût d'huitres.

*Dindons*, ( *Ailerons de* ) *aux navets*. Faites blanchir & cuire dans une bonne braiſe une douzaine d'ailerons; ſervez avec un ragoût de navets tournés en façon d'amandes, blanchis & cuits, moitié jus, moitié bouillon, mis après dans une bonne eſſence; & ſervez ſur les ailerons.

*Dindons*, ( *Ailerons de* ) *aux petits pois*. Prenez huit ailerons; faites cuire avec une tranche de jambon, bouquet, bon bouillon. A moitié de la cuiſſon, ajoutez un litron de petits pois, gros comme un œuf de beurre frais, un peu de coulis & de jus. Dégraiſſez le ragoût; aſſaiſonnez, & ajoûtez comme une noix de ſucre.

*Dindons* ( *Ailerons de* ) *en fricaſſée de poulets*. Paſſez vos ailerons avec beurre frais, perſil, ciboule, gouſſe d'ail, cloux, champignons. Mettez une pincée de farine; mouillez de bouillon & vin blanc, ſel, gros poivre; faites cuire à petit feu; faites réduire la ſauce; liez avec des jaunes d'œufs, crême & filet de vinaigre blanc, en ſervant.

*Dindons* ( *Ailerons de* ) *frits*. Faites cuire dix ailerons dans une braiſe de haut goût; laiſſez refroidir; trempez-les dans des œufs battus; panez & faites frire de belle couleur, avec perſil frit.

DINDON: jeune dinde qu'on doit prendre graſſe, & bien en chair. Le vieux dinde eſt d'ordinaire dur, coriace & difficile à digérer.

*Dindom à la crême.* Faites cuire à propos un dindon à la broche ; laiſſez-le refroidir. Prenez un morceau de noix de veau ; ôtez-en les peaux ; coupez-le par morceaux avec du lard blanchi, graiſſe de bœuf, tettine de veau, champignons, perſil, ciboules, fines herbes & épices, ſel & poivre ; mettez le tout ſur le feu. Quand il eſt cuit, hachez-le, ainſi que l'eſtomac du dindon, pain bouilli dans du lait, ſix jaunes d'œufs, & trois blancs fouettés en neige. Pilez bien le tout ; mettez de cette farce ſur un plat, le dindon par-deſſus, rempli de la même farce, avec un petit ragoût de ris de veau, crêtes & champignons. Couvrez le ragoût de la farce ; arrondiſſez le dindon ; panez-le de mie fine ; faites cuire au four. Quand il ſera cuit & de belle couleur, tirez & dégraiſſez-le ; nettoyez les bords du plat ; & ſervez, à côté de votre dindon, un peu d'eſſence.

*Dindon à la Périgord.* Hachez deux livres de truffes avec lard rapé, ſel & gros poivre ; farciſſez-en un dindon gras ; couſez, laiſſez mortifier & prendre le goût de la farce, pendant trois ou quatre jours, & mettez à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez deſſous une ſauce hachée aux truffes.

*Dindon à la Princeſſe.* Coupez-le en deux ; mettez-le à la braiſe, comme le chapon. Retirez-le quand il ſera cuit, & le panez ; faites frire dans le ſaindoux, belle couleur. Dreſſez & ſervez avec une remolade faite avec des anchois, du perſil, des capres hachées, un peu de ciboules, jus de bœuf & bon aſſaiſonnement. Au lieu de le frire, on peut le mettre ſur le gril, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge. On peut ſervir de même des poulets, & toute autre volaille ; & ſi on ne veut pas les mettre à la braiſe, on les fait cuire au pot, en maniere de court-bouillon bien aſſaiſonné ; on les pane, & on leur fait prendre couleur, comme deſſus.

*Dindon à la Provençale.* Ayez un dindon gras ; faites cuire à la broche, avec une barde de lard sur l'estomac. Pendant qu'il cuit, faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, persil, ciboules hachées, sel & poivre que vous passez au lard fondu avec de la farine. Mouillez d'un verre de bon vin ; ajoûtez capres & anchois hachés, olives desossées, bouquet & coulis de bœuf, pour lier ; servez sur le dindon. On sert de même chapons, poulets, perdrix & beccasses.

*Dindon, (Pates de) à la Sainte-Menehould.* Prenez environ vingt pates ; faites-les cuire dans une braise blanche ou une Sainte-Menehould. Quand elles sont cuites & refroidies, entourez-les d'une farce fine que vous unirez avec de l'œuf battu ; panez & faites frire ; servez garnies de persil frit. On peut aussi les tremper dans une pâte à frire, ou, quand elles sont faites & refroidies, avoir une Sainte-Menehould bien liée, les y tremper, les paner, faire griller & servir à sec.

*Dindon à l'essence aux oignons.* Coupez de l'oignon par tranches ; passez-le avec du lard ; égouttez un peu de la graisse & de leur jus ; liez d'un bon coulis : quand ils seront cuits, passez à l'étamine, & remettez sur le feu ; dressez votre dindon rôti ; mettez la sauce par-dessus.

*Dindon à l'étouffade.* Prenez-le petit & gras ; troussez-le, & l'applatissez un peu. Foncez une casserole de veau & jambon ; & après avoir passé le dindon dans du lard fondu, mettez-le dans la casserole, l'estomac dessous, & par-dessus du persil, ciboules, champignons hachés, & lard fondu ; couvrez de bardes. Quand il sera cuit, dégraissez-le ; & dégraissez la braise où il a cuit ; passez le jus au tamis ; servez le dindon dessus avec un jus de citron.

*Dindon aux anchois.* Farcissez-le d'une farce fine, de trois anchois, foie de dindon, persil, ciboules, champignons hachés ; pilez le tout ; liez

de trois jaunes d'œufs, poivre & sel; faites cuire ainsi farci à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Coupez des zestes de citron; mettez-les dans une bonne essence avec jus d'un citron, & servez le dindon.

*Dindon aux concombres.* Faites une farce de son foie, persil, ciboules; champignons hachés; liez de deux jaunes d'œufs. Farcissez votre dindon que vous ferez refaire dans la graisse; faites rôtir, & servez avec un ragoût de concombres. (Voyez *Concombre.*)

*Dindon aux écrevisses.* Passez le doigt entre la peau & la chair de l'estomac; ôtez cette chair; faites-en une farce avec les blancs, un peu de lard & de graisse de bœuf, de jambon, ciboules, champignons & truffes, sel, poivre, muscade, gros comme un bon œuf de mie de pain trempée dans du lait ou crême, deux jaunes d'œufs. Hachez & pilez ensuite dans un mortier; farcissez votre dindon, & lui mettez dans le corps un bon ragoût d'écrevisses; bouchez les ouvertures avec votre farce; cousez, bardez de tranches de veau & jambon, & bardez de lard; enveloppez & ficellez. Etant cuit, ôtez les bardes, & servez dessus un ragoût d'écrevisses.

*Dindon aux huitres.* Faites-le cuire comme pour le mettre au ragoût d'écrévisses; & au lieu de ce ragoût, vous en mettrez un d'huitres. (Voyez ci-dessus *Dindon aux écrevisses;* & pour le ragoût, au mot *Huitres.*)

*Dindon en daube.* Prenez un vieux dinde gras; lardez-le de gros lard assaisonné de persil, ciboules, pointes d'ail, épices mêlées, sel & poivre. Mettez-le dans une marmite avec du bouillon; un poisson d'eau-de-vie; couvrez de bardes de lard; ajoûtez deux oignons, deux racines; un bouquet garni. Faites cuire à petit feu cinq ou six heures; tirez & laissez refroidir & figer la sauce. Rem-

pliſſez-en le dinde, couvrez-le de ſain-doux par deſſus; & ſervez froid pour entremets.

*Dindon en filets.* ( Voyez *Poulets.* ) On le ſert en ragoût, aux concombres; paſſé au roux avec un coulis roux.

*Dindon en ſalmi.* Faites cuire à demi à la broche; coupez-le en piéces; faites cuire avec du vin, truffes, champignons hachés, quelques anchois, ſel & poivre. Liez la ſauce avec un coulis de veau; dégraiſſez, ſervez avec un jus d'orange, ou avec la ſauce au jambon.

*Dindon farci.* Faites une farce avec du lard, ciboules & fines herbes; détachez la peau de deſſus l'eſtomac; mettez cette farce entre cuir & chair, & ficellez. Faites cuire à la broche, & ſervez avec un ragoût de ris de veau bien cuit, bien mitonné, lié d'un coulis de veau.

*Dindon farci aux fines herbes.* ( Voyez l'article *Dindon farci.* ) On le ſert avec divers ragoûts & diverſes garnitures. Les poulets, pigeons & autres volailles peuvent ſe ſervir de même, ou farcis comme deſſus; les faire cuire dans une bonne braiſe; &, étant égouttés, on les ſert avec un ragoût de ris de veau & truffes, dégraiſſé & lié d'un bon coulis.

*Dindon mariné.* Faites mariner, pendant trois heures, au verjus, jus de citron, ſel & poivre, cloux, ciboules & laurier. Faites une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs; trempez-y votre dindon, & le faites frire dans du lard fondu ou du ſain-doux; & ſervez, garni de perſil frit.

*Dindon-paillet à la ciboulette.* Prenez-le non engraiſſé; farciſſez-le de ſon foie, perſil, ciboules & champignons hachés, deux jaunes d'œufs, & faites cuire à la broche. Mettez, dans une bonne eſſence, de la ciboulette friſée; ſervez ſur votre dindonneau. Pour friſer la ciboulette; coupez-la d'un travers de doigt, & l'échiquetez avec une épingle, en la jettant à meſure dans l'eau fraîche.

*Dindon pané, à l'eſtragon.* Prenez-le non engraiſſé & mortifié ; faites cuire à la broche ; délayez deux jaunes d'œufs avec du beurre fondu ; frotez-en l'eſtomac du dindon ; panez-le ; & quand il ſera de belle couleur, ſervez avec une ſauce à l'eſtragon, qui ſe fait avec de l'eſtragon blanchi & haché très-fin, qu'on met dans une bonne eſſence, avec un pain & demi de beurre de Vanvre, ou pareille quantité de bon beurre. Faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez avec un jus de citron.

*Dindon.* (*Pâté de*) Farciſſez un dindon, comme il a été dit ci-deſſus, réſervant un peu de la farce, pour mettre ſur une abaiſſe de bonne pâte ; aſſaiſonnez le dindon ; ajoûtez une feuille de laurier ; couvrez-le de tranches de veau & bardes de lard, & d'une autre abaiſſe ; & mettez au four. Etant cuit, ôtez les tranches de veau & bardes de lard ; dégraiſſez ; mettez un ragoût de ris de veau, champignons & crêtes. (Voyez *Ris de veau.*) Servez chaud. On peut auſſi ſervir ce pâté ſans ragoût, avec un coulis clair de veau & jambon.

*Dindon* (*Pâté de*) *froid.* Faites-le refaire ; piquez de gros lard & de jambon ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices mêlées, fines herbes, perſil & ciboules hachés ; pilez le foie avec une truffe verte hachée, lard rapé, ſel & poivre ; farciſſez votre dindon. Faites une abaiſſe de pâte commune, un lit de lard pilé, ſel & poivre, fines herbes, épices, laurier, truffes vertes pelées ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, lard pilé, morceau de beurre frais ; garniſſez de bardes de lard ; couvrez d'une ſeconde abaiſſe ; dorez & faites cuire au four l'eſpace de quatre heures ; faites un trou au milieu, de peur qu'il ne creve. Quand il eſt cuit, bouchez le trou & laiſſez-le refroidir. Servez dans un plat ſur une ſerviette blanche.

*Dindon piqué de jambon à l'échalotte.* Prenez-le comme le précédent ; faites-le refaire, & piquez de jambon, comme vous feriez de lard ; couvrez de

bardes de lard & de papier ; ficellez ; faites rôtir ; servez avec une essence fine où vous aurez haché de l'échalotte.

*Dindon ( Potage de ) aux oignons.* Plumez ; épluchez ; vuidez, & troussez proprement vos dindons. Faites tremper à plusieurs eaux tiédes ; faites blanchir à l'eau bouillante, & passez-les à l'eau fraîche. Essuyez-les bien ; bardez-les d'une grande barde de lard. Ficellez-les, & les empotez dans une petite marmite, avec de bon bouillon ; & les mettez cuire, bien couverts, & à petit feu. Prenez d'oignons blancs petits, ce qu'il en faudra pour garnir votre potage. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire dans un petit pot avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes dans le plat où vous devez servir ; garnissez les bords du potage d'un cordon de vos petits oignons, après leur avoir ôté la premiere enveloppe. Tirez vos dindonneaux ; débardez-les ; dressez-les sur le potage. Jettez par-dessus un bon jus clair de veau, & servez bien chaudement. On peut faire ce potage à la chicorée, en faisant blanchir & cuire de la chicorée, comme on vient de dire des petits oignons, ou au céleri de même ; & si l'on veut que le potage soit lié, au jeu d'un jus clair de veau, on y met un coulis clair de veau & de jambon. On peut encore farcir les dindonneaux, en levant la chair de dessus l'estomac, & mettant, entre les os de la poitrine & la peau, une farce de blancs de volailles, veau, lard, tettine de veau : le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices, & fines herbes, avec quelques jaunes d'œufs cuits ; & mie de pain trempée dans la crême. Si on veut faire ce potage au roux, on fait frire les oignons au sain-doux, avant de les faire cuire au bouillon ; le surplus du procédé, comme ci-dessus.

*Dindons ; Dindonneaux, Dindes rôtis.* Laissez-les mortifier ; vuidez & troussez proprement ; faites blanchir sur la braise ; piquez de menu lard ; ficel-

lez ; enveloppez de papier ; faites rôtir. Quand ils feront à-peu près cuits, ôtez le papier ; faites prendre belle couleur, & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des dindes & dindons, jeunes, gras & tendres, eſt un aliment aſſez aiſé à digérer, nourriſſant, ſain, & dont bien des gens aiment le goût; mais les perſonnes délicates, & celles dont l'eſtomac n'eſt pas très bon, feront prudemment de s'en abſtenir, pour peu qu'elle ſoit ſéche ou ferme.

DORER : ſe dit, en cuiſine, de la couleur qu'on donne à la pâtiſſerie, en la frotant avec une plume ou un pinceau, d'œufs battus, comme pour faire une omelette. La dorure ſera plus forte ou plus pâle, ſelon la quantité de jaunes que vous mettrez avec les blancs. En Carême, lorſqu'on ne mange pas d'œufs, on dore avec la teinture de ſafran, ou de ſouci, ou d'œufs de brochets.

DRAGÉES. On en fait à deux cuiſſons différentes de ſucre ; l'une à *liſſé* ; l'autre à *perlé*. Les dragées ſe font dans une grande baſſine de cuivre, plate dans le fond, ſuſpendue à la hauteur de la ceinture par une grande anſe au milieu, & qui doit avoir deux anſes aux deux côtés, pour la manier ; & la mener, comme il convient, ſelon la nature des dragées qu'on a à faire. (Voyez, pour les procédés requis à chaque eſpece d'uſage, les mots *Abricots*, *Amandes*, *Anis*, *Avelines*, *Céleri*, *Chocolat*, *Citron*, *Coriandre*, *Epine-vinette*, *Girofle*, *Jaſmin*, *Orangeat*, *Piſtaches*, *Violettes*, &c.)

## [E A U]

EAU : la plus legére, la plus limpide, & celle qui n'a aucune ſaveur, eſt la meilleure.

*Eaux*. On appelle ainſi, en office & diſtillation, certaines préparations ou liqueurs faites avec les

fleurs, les fruits ou épices, dont on se sert ou pour se rafraîchir, ou pour aider la digestion, selon les propriétés connues de ces sortes de liqueurs.

*Eaux sans glace.* Elles se font avec les mêmes compositions de fleurs, ou fruits ou graines que celles marquées pour les glaces, si ce n'est qu'il faut à celles-ci moins de sucre & de fruit que pour les autres, dont les saveurs se concentrant par le froid, exigent qu'on force un peu les doses, tant en fruit qu'en sucre.

*Eau clairette.* Prenez de bonne lie de vin, fraîche, & non éventée. Remplissez-en la moitié du matras d'un alambic ; mettez y de la cannelle, du macis & du sucre; laissez macérer vos épices un jour entier dans cette lie. Lutez bien votre alambic & son récipient; faites distiller à petit feu. Cette liqueur est très-agréable.

*Eau cordiale.* Distillez des fleurs de jasmin d'Espagne, belles & fraîches, avec des zestes de citron, du cedrat, & un peu de coriandre, à feu modéré. Faites le syrop à l'ordinaire, & dans la proportion des autres liqueurs dont on a parlé ci-dessus, c'est-à dire pour trois pintes de liqueur, pinte & chopine d'eau-de-vie, & demi-septier d'eau ; pour le syrop, cinq demi-septiers d'eau, & trois quarterons de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur de jasmin donne un parfum & des principes agréables à l'odorat & aux nerfs en général ; ce qui la fait passer avec raison pour céphalique, cordiale ou stomachique, calmante ou anti-spasmodique & salutaire aux vaporeux, hystériques & hypocondriaques.

*Eau cordiale. ( Autre )* Faites infuser dans une pinte d'eau-de-vie une demi-livre de cerises des plus belles & bien mûres, dont vous ôterez les queues & les noyaux ; mettez demi-livre de sucre, un gros de cannelle, quelques cloux de girofle, un peu de macis. Bouchez bien votre bouteille, &

couvrez le bouchon d'un parchemin mouillé. Laiſſez infuſer au ſoleil ; de tems en tems remuez la bouteille, pour que le marc pénetre la liqueur : faites clarifier pour vous en ſervir au beſoin. On prétend que cette liqueur eſt bonne contre le mauvais air, facilite la digeſtion, diſſipe les crudités de l'eſtomac, chaſſe les vents, & fait du bien dans les coliques cauſées par le froid.

*Eau d'argent.* Pour ſix pintes, les zeſtes de trois citrons, un gros d'angélique, & huit cloux de girofle pilés, mis dans l'alambic avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, demi-ſeptier d'eau. Faites diſtiller à feu ordinaire. Faites ce ſyrop avec trois livres du plus beau ſucre dans deux pintes & demie d'eau ; verſez-y vos épices. Paſſez cette liqueur à la chauſſe ; & quand elle ſera clarifiée, mettez-y quelques feuilles d'argent, en agitant la bouteille pour les diviſer en particules legeres.

*Eau divine.* On peut ſe ſervir ou de l'eau de fleurs d'orange, ou laiſſer infuſer ſix ſemaines des fleurs d'orange blanchies dans l'eſprit-de vin ; après quoi, vous paſſez cette infuſion au tamis, & la verſez dans un ſyrop d'à-peu-près moitié de la quantité d'eau-de-vie ; demi-livre de ſucre pour pinte de liqueur. La quantité des fleurs d'orange n'eſt point déterminée ; elle dépend des goûts ; les uns l'aiment plus forte, d'autres moins.

*Eau d'or.* Diſtillez des zeſtes de citron, à la même quantité que pour l'eau d'argent ; joignez-y de la cannelle choiſie, & un peu de coriandre avec la même quantité d'eau, d'eau-de-vie & de ſucre, en tirant un peu de phlegme, à cauſe des épices. Vos eſprits étant mêlés avec le ſyrop, faites cuire du ſucre au caramel ; délayez-le avec de l'eau, & verſez-en dans votre liqueur juſqu'à ce que vous la jugiez de couleur d'or. Faites-la paſſer à la chauſſe, pour la clarifier, & ſi ce pouvoit être dans une chauſſe, où l'on eut paſſé de l'eſcubac, la couleur, n'en ſeroit que plus belle. On peut y mettre encore des

feuilles d'or, comme dans la précédente ; & les diviser en très-petites particules, en agitant la bouteille, comme on l'a dit à l'article de l'*Eau d'argent*.

*Eau simple*. C'est une sorte d'extrait liquide des fleurs ou plantes odorantes, & autres, qu'on tire par la voie de la distillation. Pour avoir cette espece d'essence des plantes avec les qualités qui leur sont propres, il faut les distiller à l'alambic de verre au bain-marie, ou bain de vapeur, & faire attention que le récipient soit uni à l'alambic ; de façon qu'il n'y ait aucune évaporation, s'il est possible. Les extraits sont d'ordinaire beaucoup plus parfaits, d'une odeur & d'un goût supérieurs à la plante ou fleur, dont ils sont tirés si la distillation est bien faite, & valent infiniment mieux que la plante même, sur-tout celles qu'on garde seches, & dont l'infusion n'a jamais à beaucoup près, les qualités de ces eaux simples distillées sans aucune liqueur spiritueuse.

ECAILLER : ôter les écailles d'un poisson qu'on veut apprêter.

ECHALOTTE : plante bulbeuse, d'un grand usage dans la cuisine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plainte fournit un assaisonnement fort sain, propre à faciliter la digestion, en augmentant les forces de l'estomac & l'action des sucs digestifs. Si l'on en fait un usage fréquent, elle devient capable d'empêcher ou de corriger la putridité des humeurs internes.

ECHAUDÉ : menue pâtisserie dont on fait peu de cas dans les cuisines, & qu'on trouve trop communément, pour donner ici la façon de la faire.

ECHINÉE. ( Voyez *Cochon*. )

ECLANCHE, communément *gigot* ; partie charnue du derrierre du mouton. Les meilleures sont celles qui ont le manche court.

*Eclanche à la broche*. Ce qu'on en peut dire, c'est qu'il ne faut pas la faire trop cuire.

*Eclanche à la chicorée.* C'est de la faire rôtir, & de mettre dessous un ragoût de chicorée.

*Eclanche à la Provençale.* Prenez-la mortifiée; levez-en la peau de sorte qu'elle tienne au manche; lardez-la d'anchois, lard, jambon, céleri blanchi, ail, cornichons, estragon confit. Faites mariner avec bonne huile, fines herbes hachées, sel & poivre. Mettez cette marinade entre la chair & la peau. Enveloppez votre éclanche de papier, & la mettez à la broche. Servez-la avec une sauce au vin de Champagne. ( Voyez *Sauce.* )

*Eclanche à la royale.* Otez la graisse; dépouillez l'os de sa chair; battez-la bien; piquez de gros lard bien assaisonné, & de jambon; farinez l'éclanche, & la passez au sain-doux; empotez-la ensuite avec fines herbes, oignons piqués de clous, bon bouillon; laisser mitonner long tems. Faites un ragoût de champignons, truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé & assaisonné d'un coulis roux. Dressez votre éclanche, le ragoût par dessus; & pour qu'elle en prenne le goût, faites-la bouillir un peu avec le ragoût, & servez garnie de fricandeau ou marinade. On peut la servir avec toutes sortes de ragoûts de légumes, petits oignons, ragoûts de céleri, chicorée, cardons d'Espagne, ou avec une sauce hachée.

*Eclanche à la sauce-robert.* La sauce par-dessus.

*Eclanche à la Sultane.* Prenez-la mortifiée; levez-en la peau legérement; faites un trou dans le milieu de la chair, sans la percer de part en part; mettez dans ce trou une bonne farce; recousez le gigot; piquez le dessus de petit lard; enveloppez de papier, & faites cuire à la broche. Cuit & bien coloré, servez votre gigot avec une sauce à la Sultane.

*Eclanche aux concombres.* Servez sur un ragoût de concombres ou entiere, ou par tranches.

*Eclanche de cent feuilles.* Levez-en la peau, ſans la détacher du manche ; coupez-en les chairs en feuillets minces, tenantes à l'os ; hachez ail, perſil, ciboules, échalottes, champignons, thym, laurier, baſilic en poudre ; mêlez le tout, & en mettez entre les feuilles du gigot & la peau ; couſez cette peau ; mettez à la broche, enveloppée de papier. Servez avec une ſauce claire, échalottes, jus de citron, ſel & gros poivre.

*Eclanche farcie.* Faites-la cuire à la broche ; dépouillez la viande, de ſorte qu'il ne reſte que les os attachés enſemble ; dégraiſſez ; hachez la chair bien menu avec lard blanchi, moëlle de bœuf, fines herbes, perſil, ciboules, ſel & poivre, un peu de tettine de veau, mie de pain trempée dans la crême & jaunes d'œufs. Pilez après le tout dans un mortier ; mettez l'os dans un plat ; arrangez par-deſſus votre hachis en forme d'éclanche ; faites un creux au milieu ; mettez-y un ragoût de ris de veau, champignons & autres garnitures ; recouvrez du hachis ; panez & mettez au four. Quand elle a belle couleur, dégraiſſez & ſervez avec un jus de citron.

*Eclanche de mouton farcie dans ſa peau.* Commencez par ôter la peau du côté du manche ; hachez la chair avec champignons, truffes, foie gras, ris de veau aſſaiſonné de bon goût. Rempliſſez la peau de cette farce ; mettez cuire au four. Servez avec telle garniture que vous voudrez.

*Eclanche ( Hachis d'une ) cuite.* Otez-en la peau ; prenez la chair, & la hachez avec ciboules, perſil & un peu de jambon cuit, champignons & truffes vertes ; paſſez ſur le feu avec ſel, poivre, tranches de citron ; mouillez de jus & eſſence de jambon par égales parties ; liez d'un coulis de veau & jambon ; faites faire quelques bouillons ; ſervez chaud pour entrée. On ſe ſert de ce hachis pour faire des riſſoles & des petits pâtés.

*Eclanche* ( *Pâté d'* ) Otez la graiſſe & la peau ; deſoſſez la chair & la battez bien ; piquez de gros lard bien aſſaiſonné ; faites une abaiſſe de pâte ordinaire ; dreſſez-y votre éclanche avec lard pilé, bardes, feuilles de laurier, & aſſaiſonnemens néceſſaires ; couvrez d'une autre abaiſſe ; mettez au four pendant trois heures ; après la cuiſſon, mettez par le ſoupirail une gouſſe d'ail ou une échalotte écraſée ; ſervez froid.

*Eclanche piquée à la Dauphine.* Prenez-la mortifiée ; ôtez-en la graiſſe & la peau ; nettoyez bien le manche ; piquez de petit lard ; enveloppez de papier ; faites cuire à la broche. Quand elle ſera cuite & bien colorée, ſervez avec un petit coulis piquant, ou eſſence de jambon, ou ragoûts de légumes, concombres & chicorée.

*Eclanche piquée de truffes, à la broche.* Parez-la comme pour la mettre à la broche ; coupez une livre de truffes en lardons, & demi-livre de lard ; aſſaiſonnez l'un & l'autre de ſel & fines épices ; lardez & gardez deux jours couverte de papier, pour que l'éclanche prenne le goût des truffes ; faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier. Panez de mie de pain ; faites prendre couleur, & ſervez dans ſon jus, ou avec un ragoût de truffes.

*Eclanche roulée à la broche.* Parez & détachez la chair d'une éclanche mortifiée, de ſes os, laiſſant celui du manche ; étendez cette chair ; faites une bonne farce de blancs de volailles bien aſſaiſonné ; étendez cette farce ſur la viande ; roulez-la, & la ficellez en lui conſervant la forme d'éclanche ; piquez de menu lard ; enveloppez de papier ; faites cuire, & ſervez avec un coulis, comme à l'article précédent, ou les mêmes ragoûts.

ECREVISSE : poiſſon cruſtacé ; il y en a de mer & de riviere. Celles de mer ſont de pluſieurs eſpeces. Il faut prendre les écreviſſes charnues, groſſes & bien nourries ; les meilleures viennent

des petites rivieres dont l'eau eſt vive & claire, & dont les bords ſont pleins de trous, ou couverts d'arbuſtes & de buiſſons, dans les racines deſquels elles ſe cachent.

*Ecreviſſes à l'Angloiſe.* Faites cuire à l'eau; épluchez-en la queue; ôtez les petites pates; paſſez-les avec beurre frais, champignons & truffes. Moulliez d'un peu de bouillon de poiſſon & d'un peu de coulis d'écreviſſes; laiſſez mitonner à petit feu; achevez de lier avec deux jaunes d'œufs; délayez avec crême douce & perſil haché.

*Ecreviſſes à la Béchamel.* Faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, & les mettez dans l'eau fraîche. Otez-en la groſſe écaille; épluchez la queue, & ne touchez point aux groſſes pates. Mettez-les dans une chopine de crême bouillante, & les laiſſez juſqu'à ce que cette crême ſoit réduite en petite ſauce liée. Remuez toujours, de crainte qu'elle ne tourne. La ſauce ſuffiſamment réduite, ſervez.

*Ecreviſſes à la Gaſcogne.* Coupez-les par la moitié; faites cuire avec perſil, ciboules, champignons, deux gouſſes d'ail, hachés menu, oignon piqué de cloux, feuille de laurier, deux verres de vin de Champagne, demi-verre d'huile, ſel, poivre & tranches de citron. Laiſſez réduire la ſauce, & en retirez l'oignon, laurier & citron.

*Ecreviſſes à la Perigord.* Faites-les blanchir; épluchez les queues & les ſéparez. Pilez les corps, & paſſez-les avec un coulis de veau & jambon; paſſez vos queues avec bon beurre, bouquet, tranche de jambon & truffes en tranches, Mouillez de bouillon & d'un peu de réduction, dégraiſſez. Etant cuit & ſuffiſamment réduit, mettez-y votre coulis d'écreviſſes avec ſel & gros poivre; faites chauffer ſans bouillir. On peut ſervir pour entremets ou garniture d'entrée.

*Ecreviſſes au gratin.* Mettez dans une chopine d'eau deux tranches de citron, oignon coupé par tranches

tranches, persil & ciboules entieres; faites bouillir un quart d'heure, & y mettez vos écrevisses jusqu'à ce qu'elles ayent changé de couleur. Epluchez les queues, & ôtez les petites pates; faites une farce avec des foies gras ou blancs de volailles. (Voyez *Farce.*) Mettez la dans un plat, & faites autour un cordon d'écrevisses, les queues en dedans; & garnissez ainsi, en tournant jusqu'à ce que le plat soit rempli; arrosez ensuite d'huile & de gros poivre; mettez au four; dégraissez & servez avec un jus de citron.

*Ecrevisses (Bisques d') en maigre.* Faites-les cuire à l'eau; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pates, & éplucherez les queues. Aux plus petites, vous ôterez les queues sans détacher les coquilles. Passez les queues d'écrevisses avec des petits champignons, truffes en tranches avec un peu de beurre; & mouillez d'un bon bouillon de poisson; mettez-y un bouquet de fines herbes; laissez mitonner à petit feu; ajoûtez, selon la saison, pointes d'asperges & culs d'artichauts; liez d'un bon coulis d'ecrevisses; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de poisson; & quand elles sont attachées au fond du plat, garnissez le potage d'un cordon de belles écrevisses; épluchez; mettez un petit pain farci dans le milieu, des culs d'artichauts autour, quelques laitances de carpes, & jettez votre ragoût par-dessus, & le coulis d'écrevisses. Servez chaudement.

*Ecrevisses (Coulis d') en maigre.* Lavez-les en plusieurs eaux, & les faites cuire à l'eau. Epluchez, mettant les écailles à part; prenez douze amandes douces; pilez-les dans un mortier avec les écailles; prenez un oignon avec quelques carottes & panais par tranches; passez avec un peu de beurre: étant demi-roux; mouillez de bouillon de poisson; assaisonné de sel avec deux ou trois cloux, basilic, champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule;

faites mitonner le tout; mettez dans ce ragoût ce que vous avez pilé; mêlez le tout; faites prendre un bouillon; paſſez à l'étamine, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'entrées & potages maigres.

*Ecreviſſe (Coulis d') au demi-roux en gras.* Faites comme à l'article précédent; prenez enſuite une livre & demie de rouelle de veau, un morceau de jambon; coupez-les par tranches, avec un oignon & quelques tranches de carottes & panais; faites cuire le tout à petit feu. Quand le tout eſt attaché comme un jus de veau, ajoûtez lard fondu, un peu de farine; faites-lui faire quelques tours, en remuant toujours; mouillez de bon bouillon; ajoûtez ſel, poivre, cloux, baſilic, perſil, ciboules, champignons, truffes, croûtes de pain, & faites mitonner. Otez le veau; délayez ce qui eſt dans le mortier avec le jus; paſſez le tout à l'étamine, & vous en ſervez pour les potages ou entrées auxquels il ſera propre.

*Ecreviſſes (Coulis d') au demi-roux en maigre.* Faites d'abord comme deſſus. Faites griller enſuite un brochet vuidé, ou une perche; ôtez-en la peau; prenez la chair, & la pilez avec les coquilles & les amandes, trois ou quatre jaunes d'œufs durs; le ſurplus, comme à l'article précédent.

*Ecreviſſes (Ragoût d') en gras.* Cuites comme deſſus, paſſez les queues dans du lard fondu avec les aſſaiſonnemens du ragoût précédent; mouillez de jus de veau; laiſſez mitonner à petit feu; dégraiſſez; liez d'un coulis d'écreviſſes; mettez ſur les cendres chaudes, pour que le coulis ne tourne pas. Dans la ſaiſon ajoûtez ou des pointes d'aſperges, ou culs d'artichauts. Ce ragoût ſert pout toutes les entrées graſſes aux écreviſſes.

*Ecreviſſes (Ragoût d') en maigre.* Etant cuites, ôtez les queues & les mettez à part avec de petits champignons, truffes coupées en tranches & mouſſerons. Paſſez le tout avec un peu de beurre;

mouillez d'un bon bouillon de poiſſon; faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit, dégraiſſez-le & le liez d'un coulis d'écreviſſe; dreſſez dans un plat; ſervez pour entremets, ou pour garnir des entrées maigres aux écreviſſes.

*Ecreviſſes.* ( *Salade d'* ) Faites cuire des écreviſſes à l'ordinaire, & ſervez avec une remolade, ou bien avec perſil & vinaigre.

*Ecreviſſes.* ( *Tourte d'* ) Faites-les cuire avec un verre de vin blanc; ſéparez les pattes & les queues; pilez le reſte dans un mortier pour le paſſer à l'étamine avec un peu de bouillon de poiſſon ou de purée claire, & du beurre tout chaud fondu; rangez enſuite le tout dans une tourtiere ſur une abaiſſe, avec ſel, poivre, ciboulettes & champignons, vos pates & vos queues deſſus; recouvrez d'une autre abaiſſe; dorez & mettez au four. Etant cuite, ſervez chaudement.

*Ecreviſſes.* (*Autre Tourte d'*) Sur une abaiſſe mettez un ragoût de queues d'écreviſſes, comme on l'a donné ci-deſſus. Recouvrez d'une autre abaiſſe; uniſſez-les; dorez votre tourte; mettez au four. Quand elle eſt cuite, ouvrez-la, & y mettez un peu de coulis d'écreviſſes.

OBSERVATION MEDECINALE.

L'écreviſſe de riviere, charnue, tendre, cuite à propos, eſt un mets de bon goût, nourriſſant, fort ſain pour ceux qui le digerent bien. Son ſuc échauffe & irrite legérement; ce qui le rend ſtomachique, apéritif: il anime la circulation du ſang; augmente la tranſpiration. Si on mange, durant quelque tems, des écreviſſes, elles deviennent un remede pour ceux qui ſont ſujets aux dartres, boutons, éréſipeles, & autres maladies de peau. Les perſonnes délicates, ou qui ont l'eſtomac foible, doivent s'abſtenir de manger des chairs de l'écreviſſe; mais ils peuvent uſer en petite quantité des mets où on n'a fait entrer que le ſuc, ou des coulis.

L'écreviſſe de mer, nommée auſſi *crabe*, & le homar ſont des animaux cruſtacés du même genre, dont la chair, aſſez ſavoureuſe, n'eſt digérée, ſurtout celle des plus gros, que par les meilleurs eſtomacs, & les gens qui font de l'exercice.

ENDIVE : une des eſpeces de chicorée qu'on fait blanchir en la liant, & dont on fait uſage en ſalade.

OBSERVATION MEDECINALE.

Cette plante eſt aqueuſe, rafraîchiſſante, apéritive, adouciſſante, calmante. Mangée en quantité, elle devient laxative; elle a ces qualités pour les bons eſtomacs, étant mangée en ſalade; mais les perſonnes délicates ne digerent pas, ou digerent imparfaitement les herbes crues; celle-ci ne leur ſera utile que cuite.

# ENTRÉES.

*Agneau.*
poitrine d'agneau.
quartier d'agneau.
tête d'agneau à la Sainte-Menehoult.
*Ailerons.*
terrine d'ailerons.
tourte d'ailerons.
*Albran.* Voyez *Canard.*
*Alouettes* en caiſſe.
alouettes en ragoût.
tourte d'alouettes.

*Groſſe entrée.*

*Aloyau* à la braiſe.
aloyau aux cardes.
aloyau rôti.

*Relevée d'entrée.*

*Anguille* en fricaſſée de poulets.
anguille ſur le gril.
anguille en matelote.
anguille rôtie.
*Barbeau* en caſſerole.
barbeau grillé.
*Barbillon* en étuvée.
*Barbote* en caſſerole.
barbote en pâté chaud.
barbote en ragoût.
*Barbue* marinée.
barbue en ſalade.
barbue à la ſauce.
barbue aux anchois.
*Tourte* de béatilles.
*Beccard.* Voyez *Saumon.*
*Beccaſſes* à la Bourguignone.
beccaſſes à l'Eſpagnole.
beccaſſes farcies à la broche.
beccaſſes aux olives.
pâté chaud de beccaſſes.
beccaſſes à la Provençale.
beccaſſes aux truffes.
*Beccaſſines* à la Grecque.
beccaſſines en ragoût.
beccaſſines en ſurtout.
*Biche.* Voyez *Cerf.*
*Biſet.* Voyez *Pigeon.*

*Grosses entrées.*

*Bœuf* à la mode.
bœuf au naturel.
piéce de bœuf panée au four.
bœuf à la royale.
bœuf à la sauce hachée.
*Boudin* blanc.
boudin de foies gras.
boudin noir.
boudin de poisson.
*Boudinage* d'agneau.
*Bouton.*
*Brême.* Voyez *Carpe.*
brême grillée.
brême rôtie.
*Brochet* à l'Allemande.
brochet aux anchois.
brochet à la broche.
brochet en casserole.
brochet en entrée.
brochet à l'étuvée.
brochet farci.
brochet en filets à la sauce aux capres.
brochet en fricassée de poulet.
brochet à la Genevoise.
brochet en haricot aux navets.
pâté chaud de brochet.
ragoût de brochet.
brochet à la sauce à l'Allemande.
brochet à la sauce blanche.
terrine de brochet.
tourte de brochet.
*Brocheton.* Voyez *Brochet.*
*Cailles* à la braise.
Cailles aux choux & coulis de lentilles.
cailles au gratin.
cailles à la poêle.
cailles en ragoût.
cailles en surtout.
tourte de cailles.
*Cailleteaux* au salpicon.
*Canards* aux anchois.
canards à la braise aux navets.
canards aux cardons d'Espagne.
canards au céleri.
canards à la chicorée.
canards aux concombres.
canards farcis.
canards aux huitres.
canards à l'Italienne.
canards au jus d'orange.
canards aux olives.
canards aux petits pois.
canards à la purée verte.
ragoût de canards.
salmi de canards.
*Canettes* aux pointes d'asperges.
canettes aux pois.
*Canetons* à l'échalotte.
canetons glacés.
canetons au jus d'orange.
*Capilotade.*
*Carbonnade* ou *Grillade.*
carbonnade de mouton.
*Carpe* aux champignons.
carpe au demi court-bouillon.
entrée de carpe.
carpe à l'étuvée.
carpe étuvée à l'Italienne.
carpe étuvée au blanc.
carpe farcie.
filets de carpe à la sauce blanche.
carpe en fricassée de poulet.
carpe grillée.
carpe grillée à l'oseille.
hachis de carpe.
carpe à la hussarde.
carpe à la matelote.
ragoût de carpe.
*Carré* de mouton en entrée.
carré de mouton en terrine à l'Angloise.

*Casserole.*
casserole au Parmesan.
*Castrolle.*
*Cerf.*
civet de cerf.
gelée de cornes de cerf.
ragoût de cerf.

*Grosse entrée.*

*Cerf* rôti à la Bourguignone.
*Cervelas.*
*Cervelle.*
entrée de cervelle de bœuf.
*Chapon* aux anchois.
chapon à la braise.
chapon farci.

*Entrée de broche.*

*Chapon* à la broche aux capres.
chapon aux fines herbes.
chapon aux huitres.
chapon aux écrevisses.
chapon à la crême.
chapon à la daube.
chapon aux olives farci.
ragoût de chapon.
tourte de blanc de chapon.
autre tourte de blanc de chapon.
*Charbonnade* à la braise.
*Chevreuil* à la Bourguignone.
chevreuil en casserole.
chevreuil en civet.
chevreuil rôti à différentes sauces.
tettine de chevreuil.
*Chou* à la Bavaroise.
chou à la Flamande.
ragoût de chou.
*Cochon* de lait à la daube.
cochon de lait au pere Douillet.
cochon de lait en ragoût.
*Côtelettes* de mouton au basilic.
côtelettes de mouton farcies.
côtelettes de mouton frites.
côtelettes de mouton grillées.
côtelettes de mouton en haricot.
côtelettes de mouton en robe-de-chambre.
côtelettes de porc-frais à la cendre.
côtelettes de veau à la Lyonnoise.
côtelettes de veau à la poële.
*Culotte* de bœuf à l'Angloise.
culotte de bœuf à la braise.
culotte de bœuf en écarlate.
culotte de bœuf garnie de choux.
culotte de bœuf roulée.
culotte de bœuf au salpicon.
*Crépine.*

*Dindes* & *Dindons.*
dinde grasse à la cardinale.
dinde aux truffes.
dinde aux foies gras.
*Dindon* aux anchois.
dindon aux concombres.
dindon à la crême.
dindon en daube.
dindon aux écrevisses.
dindon à l'essence.
dindon à l'estragon pané.
dindon à l'échalotte, piqué de jambon.
dindon à l'etouffade.
dindon farci.
dindon en filets.
dindon aux fines herbes.
dindon aux huitres.
dindon mariné.
dindon paillet à la ciboulette.
pâté chaud de dindon.
dindon à la Périgord.
dindon à la princesse.
dindon à la Provençale.
dindon en salmi.

*Echinée* de porc.

*Groſſes entrées.*

*Eclanche* de cent feuilles.
éclanche à la chicorée.
éclanche aux concombres.
éclanche farcie.
éclanche farcie dans ſa peau.
hachis d'une éclanche.
éclanche piquée à la dauphine.
éclanche piquée de truffes.
éclanche roulée.
éclanche à la royale.
éclanche à la ſauce-robert.
éclanche à la Sultane.
*Ecreviſſes.*
ragoût d'écreviſſes en gras,
ragoût d'écreviſſes en maigre.
tourte d'écreviſſes.
*Epaule* de mouton à l'eau.
épaule de mouton farcie.
épaule de mouton en filets.
épaule de mouton en pain avec une eſſence.
épaule de mouton à la Rouchi.
épaule de mouton à différentes ſauces.
épaule de veau au ſang.
épaule de veau à la Turque.
*Eperlans* au court bouillon.
éperlans à la matelote.
*Etourneau.* Voyez *Grive.*
*Eſturgeon* à la broche.
eſturgeon aux croûtons.
eſturgeon aux fines herbes.
eſturgeon en fricandeaux.
eſturgeon grillé.
eſturgeon en haricot aux navets.
ragoût d'eſturgeon.
*Etuvée.*

*Faiſans & Faiſandeaux.*
faiſans à la braiſe.
entrée de faiſans.
filets de faiſans.
pâté chaud de faiſans.
faiſans à la ſauce à la carpe.
*Faon.* Voyez *Cerf.*
*Farce* de poiſſon.
*Filets* d'aloyau à la cendre.
filets de bœuf aux concombres.
filets de groſſe viande à la Sultane.
filets de groſſe viande aux concombres.
filets de mouton aux épinars.
filets de mouton au gratin.
filets de mouton à la payſanne.
filets de dindons à la ſauce-robert.
filets de dindons à l'Italienne.
filets de lapereau en caiſſe.
filets de liévre à la Czarienne.
filets de liévre en poivrade.
filets de poiſſon en caiſſe.
filets de poiſſon à l'Italienne.
filets de brochet en miroton.
filets de ſaumon au vin de Champagne.
filets de ſaumon aux fines herbes.
filets de ſoles à l'Eſpagnole.
filets de tanches marinées.
filets de truites à la Lyonnoiſe.
filets de vives marinées.
filets de porc-frais aux oignons.
filets de poularde à la crême.
filets de poularde aux piſtaches.
filets de ſanglier à la poivrade.
*Foie* de veau à la braiſe.
foie de veau à la broche.
foie de veau à l'étuvée.
foie de veau au jambon.
foie de veau à l'Italienne.
foie de veau à la Lyonnoiſe.
ragoût de foie de veau.
tourte de foie de veau.
*Freſſure* de veau à la bourgeoiſe.
*Fricandeau* à la bourgeoiſe.

lapins & lapereaux à la Polonoise.
ragoût de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux à la Rossane.
lapins & lapereaux à la Saingaraz.
terrine de lapins & lapereaux.
tourte de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux aux truffes.
*Levraut.* Voyez *Liévre.*
*Liévre* à la bourgeoise.
liévre en civet.
liévre à la daube.
filets de liévre à la ciboulette.
pâté chaud de filets de liévre.
pâté en pot de liévre.
ragoût de liévre.
liévre à la Saingaraz.
liévre à la Suisse.
terrine de liévre.
tourte de liévre.
*Limandes* à la bourgeoise entre deux plats.
limandes en casserole.
limandes grillées.
*Loche.*
*Longe* de veau à la braise.
longe de veau au court-bouillon.
longe de veau à la Gascogne.
longe de veau marinée.
longe de veau à la Sainte-Menehould.

*Grosses entrées.*

*Lotte* à la bourgeoise.
lottes en compôte.
lottes glacées au lard.
lottes à l'Italienne.
lottes à la Prussienne.
lottes à la Romaine.
lottes à la Villeroi.
lottes au vin de Champagne, entrelacées de crêtes avec un ragoût de leurs foies.
*Macreuses* à l'anguille.
macreuses à la braise.
macreuses à la broche farcies.
macreuses au court-bouillon.
macreuses à la daube.
macreuses farcies.
macreuses aux fines herbes.
macreuses en haricot.
macreuses en ragoût.
macreuses au chocolat.
terrine de macreuses en gras.
terrine de macreuses en maigre.
*Maquereaux* en caisse à la Périgord.
maquereaux aux écrevisses.
maquereaux à l'Espagnole, piqués.
maquereaux à la Flamande.
maquereaux en fricandeaux.
maquereaux au gras.
maquereaux grillés.
maquereaux en hâtelettes.
maquereaux à la maître d'hôtel.
maquereaux en papillote.
*Marbrée.*
*Matelote.*
autre matelote.
*Mauviettes* en coque.
mauviettes au gratin.
mauviettes colorées de Parmesan.
*Merlans* à la bourgeoise.
merlans farcis.
merlans en miroton.
pâté chaud de merlans.
merlans à la Romaine.
tourte de merlans.
*Merluche.* Voyez *Moruë.*
*Meûnier.*
*Moruë* séche ou *Merluche.*
entrée de moruë.
moruë frite.
moruë à la sauce à la Gasconne.
moruë fraîche à la Béchamel.

*Grosses entrées.*



*Entrées de broche.*

*Entrées de broche.*

Poulets à la broche accompagnés.
poulets à l'ail.
poulets à l'Allemande.
poluets aux anchois.
poulets à l'Angloise.
poulets à la Bavaroise.
poulets au blanc-manger.
poulets aux capres.
poulets à la Chinoise.
poulets à la Choisi.
poulets aux choux-fleurs.
poulets à la ciboule.
poulets aux concombres farcis.
poulets au coulis blanc.
poulets à la Cracovie.
poulets à la Dantzick.
poulets à l'échalote.
poulets aux écrevisses.
poulets à l'Espagnole.
poulets à l'estragon.
poulets aux fines herbes.
poulets aux oignons.
poulets au jambon.
poulets aux mousserons.
poulets aux foies.
poulets à la Génoise.
poulets à la Hollandoise.
poulets aux huitres.
poulets au jambon.
poulets à l'Italienne.
poulets au jus.
poulets au jus de canard.
poulets à l'Ivernoise.
poulets mincés au lapereau.
poulets aux morilles.
poulets à la broche panés à la Sultane.
poulets à la perruquiere.
poulets au persil.
poulets aux petits œufs.
poulets aux pointes d'asperges.
poulets à la ravigote.
poulets dits *robins*.
poulets à la rocambole.
poulets à la sauce de brochet.
poulets à la sauce à la carpe.
poulets à la sauce du roi.
poulets à la sauce au vin de Champagne.
poulets aux truffes.
poulets au verd d'office.
poulets au verjus.
poulets au vilain.
poulets au brun.
poulets à la Caracalaca.
poulets en chauve-souris.
poulets à la crême farcis.
poulets en culotte.
poulets à la daube.
poulets d'épices & fri s.
poulets de desserte glacés.
poulets à l'entrée de carpe.
poulets aux épinars glacés.
poulets fourrés.
poulets en fricassée.
poulets à la crême aux mousserons.
poulets aux petits pois.
poulets à la Provençale.
poulets en gibelotte.
poulets aux truffes.
poulets glacés au Parmesan.
poulets à la Grammont.
poulets en hochepot.
poulets à l'ivoire.
poulets à Maître-Lucas.
poulets en matelote.
pâté chaud de poulets.
pâté chaud de poulets aux truffes vertes.
pâté chaud de poulets à la crême.
poulets à la princesse.
poulets à la Polonoise au safran.
poulets en pains aux mousserons.
poulets en ragoût.
poulets à la Romaine.

poulets roulés à l'anguille & au vin de Champagne.
poulets à la Sicilienne.
poulets en ſurpriſe.
poulets à la Tartare.
terrine de poulets aux concombres farcis.
terrines de poulets aux écreviſſes.

*Tourte de Poulets.*

poulets au Verd-pré.
poulets à la Veſtale.
poulets à la Waſteſriche.
*Poupeton* en gras.
poupeton en maigre.
*Poupiettes.*

*Quarrelets* en caſſerole.
quarrelets grillés.
quarrelets au Parmeſan.
*Quartier* d'agneau aux épinars.
quartier d'agneau à la farce.
quartier d'agneau glacé
quartier d'agneau aux petits pois.
quartier d'agneau en ragoût.

*Groſſes entrées.*

Quartier de mouton roulé à l'Italienne.
quartier d'agneau farci d'un ſalpicon.
quartier de veau à la broche.
quartier de veau mariné.
*Quaſi* de veau. Voyez *Longe.*
*Queues* de bœuf à la braiſe.
queues de bœuf grillées avec une remolade.
queues de bœuf en hochepot.
queues de bœuf en terrine aux concombres.
queues de bœuf en terrine aux lentilles.
queues de bœuf en terrine aux navets.
queues de cochons à différentes ſauces.
queues de mouton au baſilic.
queues de mouton en terrine aux concombres.
queues de mouton en terrine aux navets.
queues de mouton en terrine au petit lard.
queues de veau à la braiſe.
queues de veau glacées.
queues de veau en hochepot.
queues de veau à la Sainte-Menehould.
queues de veau à la Tartare.

*Raie* au beurre roux.
raie frite.
ragoût de raie.
raie à la Sainte-Menehould.
raie à la ſauce aux capres.
raie à la ſauce de ſon foie.
raie à la ſauce-robert.
*Rale.* Voyez *Canard.*
*Ramier.* Voyez *Pigeons.*
*Ris* de veau aux écreviſſes.
ris de veau farcis à la Dauphine.
ris de veau en fricandeaux.
ris de veau aux huitres.
ris de veau aux petits œufs.
ris de veau piqués à la broche.
ris de veau à la poële.
ris de veau en ragoût.
tourte de ris de veau.
*Rouelle* de veau à la couenne.
hachis de rouelle de veau.
pâté chaud de rouelle de veau.
ragoût de rouelle de veau.
autre ragout de rouelle de veau.
*Rouges* à la ſauce à l'orange.
*Rougets* aux capres.
rougets en caſſerole.
rougets au coulis & queues d'écreviſſes.

rougets en filets aux fines herbes.
rougets grillés aux coulis d'écrevisses.
rougets grillés à la sauce à l'anchois.
pâté chaud de rougets.
terrine de rougets.
tourte de rougets.
*Roulades* à l'anguille.
roulades de bœuf.
autres roulades de bœuf.
roulades de mouton en hâtelettes.
roulades de veau à la Bavaroise.
roulades de veau en canetons au coulis.

*Sabot* au sang.
*Sarcelles* aux choux-fleurs.
sarcelles aux huitres.
sarcelles aux montans de cardons.
sarcelles aux navets.
sarcelles aux olives.
pâté chaud de sarcelles.
ragoût de sarcelles.
autre ragoût de sarcelles.
sarcelles à la rocambole.
terrine de sarcelles.
sarcelles aux truffes.
*Sardines* en caisse. Voyez *Harengs*
*Saumon* aux champignons garnis d'écrevisses & ailerons glacés.

## *Relevée d'entrée.*

barne de saumon à la bourgeoise.
barne de saumon en caisse.
barne de saumon en ragoût.
filets de saumon au vin de Champagne.
filets de saumon aux fines herbes.
saumon au four.
saumon glacé.
saumon en hâtelettes.
hure de saumon à la braise, en gras.
hure de saumon en maigre.
saumon à la maître-d'hôtel.
saumon mariné.
pâté chaud de saumon en gras.
pâté chaud de saumon en maigre.
saumon à la sauce douce.
saumon à la sauce aux capres.
terrine de saumon en gras.
terrine de saumon en maigre.
*Saupiquet.*
*Soles* à la Bourguignone.
soles aux concombres.
soles au coulis roux.
soles au fenouil
filets de soles à l'ail.
soles aux fines herbes.
soles à la Martine.
pâté chaud de soles.
soles en popiettes.
soles à la sauce hachée.
soles à la Sainte-Menehould.
soles à la Sultane.
terrine de soles.
terrine de filets de soles.
soles au vin de Champagne.
*Strouille* à l'Italienne.
*Surtout* en gras.
surtout en maigre.

*Tanches* en casserole.
tanches en compôte.
tanches farcies.
tanches en f icassée de poulets.
tanches au roux.
tanches grillées.
pâté chaud de tanches.
tanches à la Provençale.
tanches à la sauce-robert.
terrine de tanches.
terrine de tanches à l'Angloise.

terrine de tanches à la bourgeoise aux marrons.
*Thon* à la broche.
thon en caisse.
thon grillé.
pâté de thon en pot.
*Timbales.*
*Tourtes.*
*Tourterelles.* Voyez *Pigeons.*
*Truites* aux anchois.
truites aux champignons.
truites aux concombres.
truites grillées aux écrevisses.
truites à la Hollandoise.
truites à la hussarde.
truites à la lézard.
pâté chaud de truites.
truites à la Polonoise.
terrine de truites en gras.
terrine de truites en maigre.
tourte de truites.
*Turbot* en casserole.
turbot à la ciboulette.
turbot au coulis d'écrevisses.
turbot aux écrevisses en gras.
turbot aux écrevisses en maigre.
turbot farci.
turbot au four.
turbot grillé.
turbot à la Hollandoise.
turbot aux laitances de carpes.
turbot en maigre avec divers ragoûts.
turbot à la Minime.
pâté chaud de turbot.
turbot à la Périgord.
turbot à la reine.
turbot à la Sainte-Menehould.
terrine de turbot à la Bourgogne.
tourte de filets de turbot.
*Vanneau.* Voyez *Pluvier.*
*Veau* en casserole.
côtelettes de veau aux fines herbes.
côtelettes de veau farcies & grillées avec une essence.
côtelettes de veau glacées aux petits oignons.
côtelettes de veau glacées aux petits pois.
côtelettes de veau en papillotes.
côtelettes de veau en ragoût.
*Cuisseau* de veau à la braise aux épinars.
cuisseau de veau à la crême.
cuisseau de veau à la daube.

## *Grosses entrées.*

filets de veau au blanc.
filets de veau aux concombres.
veau en fricassée blanche.
longe de veau à la braise.
longe de veau à la crême.
longe de veau en ragoût.
*Noix* de veau à la bourgeoise.
noix de veau glacées.
noix de veau à la chicotée.
noix de veau aux petits pois.
pâté chaud de veau.
veau à la Piémontoise.
poitrine de veau à l'Allemande.
poitrine de veau au basilic.
poitrine de veau à la braise.
poitrine de veau aux concombres.
poitrine de veau farcie à la broche au jambon.
poitrine de veau farcie avec différens ragoûts.
poitrine de veau en fricassée de poulets.
poitrine de veau aux laitues.
poitrine de veau au pere Douillet.
poitrine de veau aux pointes d'asperges.
poitrine de veau aux pois verds.

poitrine

poitrine de veau à la Rambouillet.
tendrons de veau à l'Allemande.
tête de veau à l'Angloise.
tête de veau farcie.
tête de veau frite.
*Vives* à la braise.
vives à la broche en gras.
vives à la broche en maigre.
vives aux cardons d'Espagne.
vives aux capres au roux.
vives en casserole.
vives au céleri.
vives au coulis d'écrevisses.
vives au coulis de perdrix.
vives aux mousserons en gras.
vives en fricassée blanche.
vives grillées.
vives aux huitres.
vives à la sauce à l'anchois.
vives à la Sultane.
terrine de vives.
tourte de vives.
vives aux truffes.
vives au vin de Champagne.

# ENTREMETS.

*Anchois.*
rôties d'anchois.

## *Entremets gras.*

*Animelles.*
autre.
autre.
*Artichauts* bouillis.
artichauts à la crême.
artichauts à l'Espagnole.
artichauts en fricassée de poulets
artichauts frits.
artichauts au gras.
artichauts au jus.
artichauts au jus en maigre.
artichauts à la sauce blanche.
artichauts au verjus en grains.

## *Entremets maigres.*

*Asperges* confites.
asperges au jus.
asperges en omelettes.
asperges en petits pois.
*Barbote.*
pâté froid de barbote.
*Beccasses.*
pâté froid de beccasses
*Beignets.*
beignets d'abricots.
beignets bacchiques.
beignets au blanc-manger.
beignets de fraises.
beignets de fromage.
beignets lacés.
beignets de pâte royale.
beignets de pommes.
beignets de pommes en joyaux.
beignets de Portugal.
beignets feringués.
*Bette.*
*Blanc-manger.*
autre.
autre.
*Bonnet* de Turquie.
*Brochet* au gras.
pâté froid de brochet.
*Broques.*
*Brocolis.*
*Brussolles.*

*Canapé.*
*Cardes* d'artichauts.
cardes de poirées.
*Cardons* d'Espagne au jus.
*Carottes.*
ragoût de carottes.
*Cerf.*
pâté de cerf.
*Cerfeuil.*

haricots au vin de Champagne.
haricots blancs à la crême.
*Huitres* à la bonne femme.
huitres au bon-homme.
huitres en casserole.
huitres à la daube.
huitres farcies.
huitres frites.
huitres grillées.
huitres en hachis.
huitres à la minute.
huitres en paille en hâtelettes.
huitres en Parmesan.
ragoût d'huitres en gras.
ragoût d'huitres au maigre.
huitres sautées.

*Jambon* froid.
jambon de poisson.
rôtie au jambon.

*Laitances* frites.
*Laitues* farcies à la dame Simone.
laitues farcies frites.
laitues farcies au roux.
ragoût de laitues en gras.
ragoût de laitues en maigre.
ragoût de montans de laitues.
*Lentilles.*
fricassée de lentilles.
*Liévre.*
pâté de liévre à la bourgeoise, froid.

*Maccaronis* glacés au Parmesan.
*Montans* de cardes au jus.
montans de laitues à l'essence.
*Morilles.*
croûte aux morilles farcies.
morilles frites.
morilles à l'Italienne.
morilles au lard.
pain aux morilles.
ragoût de morilles.
ragoût de morilles à la crême en gras.
ragoût de morilles à la crême en maigre.
tourte de morilles.
*Mortadelle.*
*Mousserons.*
croûtes aux mousserons.
pain aux mousserons.
mousserons à la Provençale.
ragoût de mousserons.
ragoût de mousserons à la crême en gras.
ragoût de mousserons la crême en maigre.

*Navets.*
ragoût de navets.

*Œufs* aux amandes.
œufs au blanc de perdrix.
œufs au blanc de poulardes.
œufs à la bonne-femme.
œufs à la Bourguignone.
œufs brouillés à la chicorée.
œufs brouillés au coulis.
œufs brouillés au jus.
œufs brouillés aux pointes d asperges.
œufs au citron.
œufs à la commere.
œufs à la coque au citron.
œufs à la coque au coulis.
œuf à la coque aux ecrevisses.
œufs à la coque à la crême
œufs à la duchesse.
œufs à l'eau de roses.
œufs aux écrevisses.
œufs aux écrevisses en gras.
œufs aux écrevisses en maigre.
œufs à la fleur d'orange.
œufs aux foies.
œufs au fromage fondu.
œufs à la grand-mere.
œufs à la huguenote.
autre.

*Porc.*
tête de porc à la Piémontoife.
*Poularde.*
daube froide de poularde.
*Pourpier* frit.
autre.
*Puits d'amour.*
*Purée.*
*Ris* de veau aux fines herbes.
ris de veau marinés, frits.
*Riz* au blanc en gras.
riz au caramel.
riz à la chanceliere.
crême de riz.
riz au lait.
riz en maigre.
*Rôties* à l'Angloife.
rôties de beccaffes.
rôties en canapé.
rôties de chapon.
rôties aux concombres.
rôties à la d'Antin.
rôties aux épinars.
rôties de foies gras.
rôties au jambon.
rôties à la moëlle.
autres.
rôties d'œufs.
rôties de poiffon.
rôties à la Provençale.
*Rouelle* de veau.
pâté froid de rouelle de veau.
*Roulade* de bœuf.
autre roulade.
*Sanglier.*
hure de fanglier.
jambon de fanglier.
pâté de fanglier.
pâté de hure de fanglier.
*Sauciffons* de Boulogne.
fauciffons royaux.
fauciffons de fanglier.
*Scorfonere.*
*Talmoufe.*
*Tartes* à la crême.
tartes au fromage.
tartes aux herbes.
tartes à la Royale.
*Tartelettes.*
*Topinambours.*
*Truffes* à la braife.
truffes au court-bouillon.
truffes au jambon.
truffes à la Lyonnoife.
pain aux truffes.
truffes à la Périgord.
ragoût de truffes en gras.
ragoût de truffes en maigre.
truffes en ferviette.
truffes en furprife.
truffes vertes à l'Italienne.
truffes au vin de Champagne.
*Veau.*
pâté froid de veau.
*Vives.*
falades de vives.

EPAULE DE VEAU *ou* DE MOUTON. C'eft l'un des membres antérieurs qui, dans les quadrupedes, eft joint à la poitrine. L'épaule s'accommode comme l'éclanche.

*Epaule de mouton à la Dauphine.* ( Voyez *Eclanche à la Dauphine.* )

*Epaule de mouton à la Rouchi.* Prenez-la avec le carré ; defoffez le carré ; piquez le deffus de l'épaule avec du perfil ; faites cuire à la broche, & fervez avec une effence claire.

*Epaules de mouton à différentes sauces*; se sert; cuite à la broche, avec les sauces *à la ciboulette*, *à l'échalotte*, ragoût *de chicorée*, de *laitues* à la Sainte-Menehould.

*Epaule de mouton à l'eau.* Cassez les os; parez le manche; faites cuire dans du bouillon avec bouquet, cloux, racines, oignons, peu de sel. Quand elle est cuite, dégraissez la sauce; faites-la réduire en glace; glacez l'épaule; mettez un peu de coulis clair, pour détacher ce qui reste dans la casserole; servez sur l'épaule pour entrée.

*Epaule de mouton en filets couverts.* Mortifiée, faites-la cuire à la broche; refroidie, levez-en la peau, sans la détacher du manche; coupez-en la viande en filets; passez de l'oignon; coupez en dés; mouillez de bon bouillon. Quand il est cuit, ajoûtez-y deux rocamboles écrasées, sel & gros poivre; faites-y chauffer vos filets; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, filet de verjus; dressez le tout dans un plat, la peau par-dessus, & servez.

*Epaule de mouton en pain avec une essence.* Desossez-la; ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules & champignons, pointe d'ail, sel & poivre; liez avec six jaunes d'œufs; remplissez votre épaule; cousez & l'arrondissez le plus qu'il se pourra; enveloppez-la d'une étamine ou linge, & la faites cuire dans une bonne braise. Dégraissez & servez avec une bonne essence.

*Epaule de mouton farcie.* ( Voyez *Eclanche farcie.* )

*Epaule de veau à la Turque.* Prenez la mortifiée; coupez le manche; levez la peau de sorte qu'elle tienne au manche, en le séparant du reste de l'épaule. Desossez le reste, & le lardez de lard & de jambon, avec sel, fines épices; couvrez cette viande de la peau; ficellez & faites cuire à une bonne braise. Hachez laitues, persil, ciboules & champignons; passez avec beurre frais; mouillez

de jus & de coulis. Quand le tout eſt cuit & lié, & aſſaiſonné de bon goût, dreſſez-le dans un plat, avec l'épaule par-deſſus ; ôtez-en la peau, & mettez par-deſſus le reſte de la farce ; remettez la peau, & par-deſſus du Parmeſan rapé, que vous ferez glacer au four.

*Epaule de veau au ſang*. Détachez la peau du côté du manche, en n'y faiſant qu'un trou ; prenez trois demi-ſeptiers de ſang de porc ; une demi-livre de pane, perſil, ciboules, ail, ſix jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée. Faites lier le tout ſur le feu, ſans bouillir ; laiſſez refroidir ; rempliſſez de cette farce le dedans de l'épaule ; couſez, de peur qu'elle ne ſorte ; mettez à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez avec une eſſence.

EPERLAN : petit poiſſon de mer, qui remonte dans les rivieres, & qui tire ſon nom de la couleur de la perle dont il eſt. Ce poiſſon eſt d'un goût très-fin & très-délicat.

*Eperlans à la matelote*. Mettez dans un plat ciboules, champignons, perſil & pointe d'ail hachés, un peu d'huile fine, ſel, poivre, & demi-verre de vin de Champagne ; arrangez vos éperlans deſſus ; faites cuire à petit feu ; ſervez avec un jus de citron.

*Eperlan. ( Autre matelote d' )* Eſſuyez-les ; coupez-leur la moitié de la tête ; mettez dans un plat un peu de coulis, ſel, poivre, perſil & ciboules & champignons hachés très-fin. Arrangez-y vos éperlans aſſaiſonnés deſſus comme deſſous ; ajoûtez un demi-verre de vin de Champagne. Votre ſauce étant réduite, ſervez avec une eſſence & jus de citron.

*Eperlans à l'Angloiſe*. Paſſez les au beurre ; faites-leur prendre couleur ſur la cendre chaude ; laiſſez-les refroidir ; panez & faites griller de belle couleur. Faites une ſauce avec beurre, ſel, gros poivre, muſcade, filet de vinaigre, jus d'oignons, moutarde ; faites lier ſur le feu ; ſervez ſous les éperlans.

*Eperlans au court-bouillon.* Faites cuire avec vin blanc, citron verd, sel, poivre, laurier; servez sur une serviette à sec, avec persil verd, pour les manger avec vinaigre & poivre blanc, ou avec une remolade ou vinaigre.

*Eperlans au fenouil.* Prenez les plus gros; farinez & les faites frire, & servez avec la sauce suivante.

*Sauce au Fenouil.*

Faites blanchir du fenouil; retirez-le pour le mettre à l'eau fraîche; égouttez le, & le pilez avec deux gousses d'ail, & le passez avec beurre, un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs cruds, sel & gros poivre; faites lier cette sauce sans bouillir; servez-la sous vos éperlans.

*Eperlans en casserole.* Faites cuire avec beurre, vin blanc, muscade, citron verd, & farine frite; & en servant, mettez quelques anchois.

*Eperlan en caisse.* Couvrez le fond d'un plat d'une farce fine de poisson bien assaisonnée. Passez vos éperlans sur le feu avec beurre, persil & ciboule, pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel & poivre. Laissez-les refroidir ensuite. Dressez-les sur la sauce avec leur assaisonnement; recouvrez de farce que vous unirez avec de l'œuf battu; mettez au four ou sous un couvercle de tourtiere. Etant cuites, égouttez les, & servez dessus une sauce claire au vin de Champagne.

*Eperlans en filets.* ( Voyez *Filets de poisson.* )

*Eperlans frits.* Faites mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules, laurier; essuyez, farinez, & faites frire; servez garnis de persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'éperlan beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, sentant la violette, est un manger délicat, qui nourrit médiocrement, se digere facilement & convient à tous les âges & à tous les tempéramens. L'excès seul des assaisonnemens pourroit le rendre nuisible.

EPICES. On comprend ſous ce nom pluſieurs drogues aromatiques, qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, muſcade, macis, cannelle gingembre, &c; & chez nous, les herbes aromatiques ou arbuſtes, comme laurier, thym, ſarriette, baſilique, coriandre, marjolaine, &c.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les épices étrangeres ſont des ſubſtances échauffantes, âcres, irritantes, qui, étant employées en aſſaiſonnement à très-petite doſe, augmentent l'appetit; ſont trouver les mets plus ſavoureux, & facilitent la digeſtion. Elles donnent aux fibres relâchées de l'eſtomac & des inteſtins l'élaſticité, & la force qui leur conviennent. Elles ſont agréables aux nerfs, empêchent la corruption des humeurs, & la génération des vers; mais l'excès des épices devient encore plus funeſte que leur uſage raiſonnable n'eſt ſalutaire. S'il y en a trop dans un mets; il échauffe, irrite, provoque à manger plus que l'appétit ne le demanderoit; retarde la digeſtion par la ſéchereſſe que produit la chaleur; occaſionne une altération qui dure encore pluſieurs heures après le repas; excite à boire plus qu'il ne faudroit pour bien digérer. Quand on s'accoutume à l'uſage incommode des épices, les incommodités que nous venons de nommer, deviennent des infirmités habituelles: une chaleur extraordinaire deſſéche les parties internes; l'irritation continuelle diminue leur ſenſibilité; empêche qu'elles ne faſſent bien leurs fonctions: la circulation trop accélérée détruit le corps plus vîte qu'il ne s'uſeroit naturellement; altere les diverſes ſécrétions qui ne ſe font parfaitement que dans un mouvemeut lent des fluides, & une tenſion modérée des ſolides. Le corps profite peu; perd plus qu'il ne répare. L'eſtomac, les inteſtins, le foie, la rate, le pancréas deviennent le ſiége de diverſes maladies. Les herbes fines & aromatiques, comme le thym, la ſarriette, le

basilic, la coriandre, la marjolaine, l'estragon & autres semblables, sont également salutaires, mises dans les mets pour en relever un peu le goût; mais leur usage excessif, soit momentané, soit habituel, peut devenir nuisible aux personnes délicates & foibles. Cependant, si on ne pouvoit pas se passer d'assaisonnemens forts, il faudroit préférer ceux-ci aux épices.

EPINARS : plante potagere d'un grand usage en cuisine, relâchante, rafraîchissante & diurétique; le plus sain des légumes, & dont l'usage convient à tous les âges, à tous les tempéramens, & dans toutes les circonstances.

*Epinars. ( Crême d' )* Prenez la grosseur de deux bons œufs d'épinars bien cuits, bien égouttés; demi-quarteron d'amandes douces pilées; un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits d'amandes ameres, du sucre à proportion, chopine de crême, demi-septier de lait, six jaunes d'œufs : mêlez bien le tout, & le passez à l'étamine dans un plat. Couvrez ce plat d'un couvercle de tourtiere, feu dessus; laissez jusqu'à ce que votre crême soit prise, & servez chaude ou froide.

*Epinars. ( Maniere d'apprêter les )* Amortissez-les à l'eau bouillante; faites égoutter; hachez menu; passez à la casserole avec du bon beurre, sel & poivre, muscade, un peu de purée, ou mieux, de crême douce; faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Si c'est en gras, mettez du lard fondu au lieu de beurre.

On peut aussi accommoder comme dessus. Ajoûtez à l'assaisonnement un peu de sucre, de l'écorce de citron, deux macarons pilés, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. On sert avec croûtons frits.

*Epinars. ( Potage d' )* Mettez dans un pot des épinars; lavez avec de l'eau, beurre, sel, petit bouquet de marjolaine, baume, oignons piqués de cloux; lorsqu'ils sont à demi-cuits, on y met du

ſucre, une poignée de raiſins ſecs, de croûtons, ou croûtes ſéchées au four. Achevez de faire cuire, & dreſſez ſur une ſoupe coupée à l'ordinaire.

*Epinars.* ( *Riſſoles d'* ) Faites votre farce d'épinars comme deſſus, y ajoûtant ſeulement deux biſcuits d'amandes ameres; faites une abaiſſe de feuilletages; coupez-la en petits morceaux; mettez ſur chacun d'eux de votre farce la groſſeur d'une petite noix; recouvrez d'autres petites abaiſſes; ſoudez-les bien; faites frire au beurre affiné de belle couleur; égouttez-les & les dreſſez; ſaupoudrez de ſucre, & glacez avec la pelle rouge.

*Epinars.* ( *Tourte d'* ) Amortiſſez-les à l'eau bouillante comme deſſus; faites egoutter, & pilez enſuite dans un mortier avec écorce de citron verd confit, & du ſucre; ajoûtez du beurre & un peu de ſel; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage; étendez deſſus vos épinars, bien également; faites un bord, & mettez au four; quand la tourte ſera cuite, ſaupoudrez de ſucre fin, & glacez avec la pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'épinar eſt une plante aqueuſe, legérement acide, peu nourriſſante, facile à digérer. Son uſage frequant rafraîchit; donne des ſucs doux, legers; tient le ventre libre. Cet aliment convient fort aux perſonnes délicates, ſédentaires, aux enfans, aux gens âgés, aux convaleſcens, à tous ceux dont l'eſtomac eſt foible. Mais il faut, pour qu'ils ſoient ſains, que les mets que l'on prépare avec cette plante, ne contiennent que peu de beurre ou de jus de viandes. On préférera alors la crême, le bouillon épais; & il n'y entrera que la quantité de beurre ou de jus de viandes qui eſt abſolument néceſſaire.

EPINE VINETTE: arbriſſeau épineux, qui vient dans les terreins incultes, dans les vieux murs, & dont on fait des haies aux jardins. Son fruit qui vient en grappe, eſt long, d'un rouge clair, d'un

goût acide & fort agréable. Comme il eſt très-commun dans la haute Bourgogne, ſur-tout du côté de Chanceau, on en fait beaucoup de confitures qui ont un grand débit. On en fait du ſyrop, de la gelée, une ſorte de raiſiné, &c. dont nous allons donner les procédés dans les articles ci-après.

*Epine-vinette ( Confiture d' ) au liquide.* Egrainez de l'épine-vinette rouge & bien mûre : faites bouillir à bouillons couverts dans du ſucre à la grande plume. Laiſſez-la repoſer quelque tems ; remettez enſuite ſur le feu & finiſſez votre confiture au petit perlé; deux livres & demie de ſucre pour deux livres de fruit.

*Epine-vinette confite en grappes.* Prenez trois livres des plus belles grappes, & les faites cuire, comme les précédentes, dans quatre livres de ſucre à la grande plume. Egouttez-les enſuite,& les faites ſécher à l'étuve ſur des clayons pour les ſécher & les garder pour le beſoin.

*Epine-vinette. ( Conſerve d' )* Prenez la quantité de ce fruit que vous voudrez ; égrainez-le & le faites bouillir juſqu'à ce qu'il fonde ; paſſez ce marc au tamis, avec expreſſion ; faites reduire au tiers ; & mettez dans le ſucre cuit à la grande plume, autant de ſucre que de fruit ; faites faire quelques bouillons ; mettez dans des moules ; laiſſez refroidir, & coupez enſuite de la grandeur que vous voudrez.

*Epine-vinette. ( Dragées d' )* Faites ſécher de ce fruit à l'étuve bien égrainé. Quand il ſera ſec, gardez-le dans une boëte; & lorſque vous voudrez en faire des dragées, vous les mettrez dans le ſucre gommé, cuit au grand liſſé. Vous leur donnerez ſucceſſivement pluſieurs couches, comme nous avons dit à l'article *Amandes;* & vous les garderez en lieu ſec, dans des boëtes garnies de papier.

*Epine-vinette. ( Gelée d' )* Egrainez-la & la faites cuire à grand feu avec un peu d'eau, pour ne

pas lui laiſſer le tems de noircir. Paſſez-la au tamis, avec expreſſion ; livre de ſucre cuit à caſſé, pour chopine de jus ; & quand elle tombera en nappe de l'écumoire, votre gelée ſera faite.

*Epine-vinette.* ( *Glace d'* ) Egrainez de ce fruit bien mûr. Faites-lui faire quelques bouillons avec un peu d'eau & de ſucre. Laiſſez infuſer quelque tems, & paſſez ; mettez enſuite ce jus dans le vaſe néceſſaire, avec du ſucre, & travaillez à la ſalbotiere.

*Epine-vinette.* ( *Marmelade d'* ) Faites cuire de ce fruit avec un peu d'eau, comme pour la gelée ; paſſez-le en marmelade. Faites deſſécher un peu, & délayez dans le ſucre cuit à caſſé ; faites fremir ſans bouillir. Pour cette marmelade, il faut livre & demie de ſucre pour livre de fruit.

*Epines-vinette.* ( *Paſtillages d'* ) Faites fondre de la gomme adraganth avec un peu d'eau ; mettez-y de la marmelade d'épine-vinette ; & finiſſez comme ceux de café & chocolat. ( *Voyez* ces articles. )

*Epine-vinette.* ( *Pâte d'* ) Faites fondre dans un peu d'eau deux livres d'epine-vinette ; égrainée, paſſez-la au tamis. Faites deſſécher ; mettez-y environ deux cuillerées de marmelade, de pommes. Délayez enſuite dans une livre de ſucre cuit à la grande plume ; faites chauffer ſans bouillir ; écumez bien ; mettez dans les moules, & faites ſécher à l'étuve.

### Observation médecinale.

Le fruit de l'épine-vinette eſt legérement acide, rafraîchiſſant, diurétique, propre à calmer l'ardeur interne, la circulation trop vive du ſang, l'effervefcence des humeurs & la ſoif ; il corrige & prévient la putridité.

ESCUBAC : le ſafran du Gâtinois, & de l'année eſt le meilleur pour cette liqueur, qu'on peut faire colorée ou non colorée. Mettez dans votre alambic du ſafran, de la vanille, quelques gouttes de

quinteſſence, des quatre fruits d'odeur, du macis; girofle, coriandre, angélique, chervi avec trois pintes d'eau-de-vie, chopine d'eau. Diſtillez au feu de ſable; vos eſprits étant tirés, mettez trois chopines d'eau, trois livres de ſucre pour faire le ſyrop; deux gros de ſafran délayés dans demi-ſeptier d'eau bouillante pour la teinture; & vous verrez, ſi la teinture eſt bonne, lorſqu'elle tiendra au verre dans lequel vous eſſayerez la liqueur. Vous la paſſerez à une chauſſe du plus gros drap, & du moins frappé, parce que la teinture de ſafran engraiſſe beaucoup la chauſſe. Si vous faites votre liqueur non colorée, vous emploierez tout le ſafran en diſtillation ſans en faire infuſer pour teindre la liqueur.

ESPRIT-DE-VIN : l'eſprit-de-vin n'eſt autre choſe que l'eau-de-vie plus ou moins dépouillée de ſa partie aqueuſe ou phlegmatique par le moyen d'une diſtillation plus ou moins répétée. Cette opération demande d'autant plus d'attention, que l'on veut purger davantage cette eau-de-vie de ſes phlegmes, parce qu'elle en devient d'autant plus inflammable, & que la moindre évaporation venant à s'enflammer par l'approche de quelque lumiere ou du feu, porteroit la flamme dans l'alambic & le récipient, au grand riſque du diſtillateur. La maniere la moins dangereuſe eſt de faire cette opération au bain-marie ou au bain de vapeurs. Cet eſprit-de-vin ainſi rectifié, s'emploie dans les eaux cordiales & de ſenteur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'eſprit-de-vin eſt beaucoup plus ſouvent nuiſible qu'utile, ſoit parce qu'il y a peu de gens auxquels il convienne, ſoit parce que ces mêmes perſonnes le prennent pur ou en prennent trop. Cette liqueur eſt échauffante, fortifiante, anti-putride & même calmante; mais elle coagule tous les fluides de nos corps, à l'exception des urines & de la bile: elle durcit les ſolides, diminue le diametre des vaiſ-

feuxa & leurs orifices. L'usage modéré de l'esprit-de-vin mêlé avec une certaine quantité d'eau & de sucre qui l'adoucissent, comme il se trouve dans les ratafias & les autres liqueurs de table, devient salutaire à ceux qui ont les fibres lâches, molles ; qui sont foibles & pâles, qui habitent des lieux humides, & chauds ou marécageux, & dans le tems des épidémies, de maladies putrides ; enfin aux personnes vaporeuses, lorsque l'appauvrissement du sang, ou le relâchement des fibres, sont causes de leurs symptomes nerveux. Ce que je dis ici de l'esprit-de-vin adouci, doit s'appliquer aussi à l'eau-de-vie qui est un esprit ardent, mêlé avec du phlegme ou de l'eau.

ESSENCE *ou* QUINTESSENCE : on entend par ces mots, en distillation, ce qu'on extrait par cette voie, ou par la macération des parties huileuses d'un corps quelconque, soit fleur, plante ou fruit. C'est une substance douce, onctueuse, qu'on voit surnager sur la partie phlegmatique du corps mis en digestion ou en distillation, & cette substance qui n'est autre chose que leur huile ou leur soufre, est ce qu'on appelle *essence*.

ESTRAGON : plante potagere, d'un goût âcre & aromatique qu'on emploie en cuisine, & les sommités, sur-tout les plus tendres, dans les fournitures des salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un assaisonnement fort sain ; elle augmente l'appétit, facilite la digestion, préserve les humeurs de putridité, ou la corrige ; fait périr les vers ; est legérement apéritive & calmante.

ESTURGEON : grand poisson de mer, qui remonte aussi dans les rivieres où il s'engraisse beaucoup. On prétend que celui qui est pris en haute mer, vaut infiniment mieux que celui qu'on prend à la côte, ou dans les rivieres.

*Esturgeon à la broche.* Prenez-en un gros morceau ;

piquez-le d'anchois & d'anguilles ; mettez à la broche ; arrosez-le d'une marinade faite de parties égales de bouillon & vinaigre, tranches d'oignons, citron, poivre & sel, & beurre. Servez-le sur le reste de la marinade, lié d'un coulis de poisson ou d'écrevisses, avec deux anchois dedans & quelques capres.

*Esturgeon au court-bouillon en maigre.* Faites cuire comme le brochet, ( voyez *Brochet*, ) & servez à sec.

*Esturgeon aux croûtons.* Coupez par petites tranches, & passez au beurre avec persil, ciboules, échalotes hachées, sel & gros poivre ; retournez pour faire cuire des deux côtés ; mettez ensuite dans une casserole du beurre manié de farine, un verre de vin rouge ; faites bouillir un instant ; mettez-y une pincée de capres hachées ; faites chauffer sans bouillir, & servez garnis de croûtons frits.

*Esturgeon aux fines herbes.* Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur ; mettez avec lard fondu, poivre & sel, fines herbes, persil & ciboules hachés ; laissez prendre goût une heure ou deux ; panez de mie de pain fine : faites griller & servez à sec sur une serviette, ou avec une sauce hachée piquante, ou une remolade.

*Esturgeon en fricandeaux au gras.* Piquez-le de menu lard ; farinez le, & lui faites prendre couleur dans du lard fondu ou sain-doux ; faites cuire ensuite avec bon jus de bœuf & fines herbes, tranche de citron, truffes, champignons, ris de veau & bon coulis ; dégraissez, & servez avec un filet de verjus.

*Esturgeon grillé en gras.* Coupez-le par morceaux ; faites cuire dans du vin blanc, lard fondu, sel & poivre, laurier & un peu de lait, à petit feu ; panez les morceaux ; mettez sur le gril ; servez à sec sur une serviette, ou avec une sauce comme aux queues de mouton à la Sainte-Menehould. ( Voyez *Queues de mouton.* )

*Esturgeon ( Haricot d' ) aux navets.* Coupez-le par

par tranches ; faites cuire à l'eau & au ſel ; paſſez-le au roux ; égouttez le & jettez dans un coulis ; mettez-y vos navets blanchis & aſſaiſonnés.

*Eſturgeon.* (*Ragoût d'*) Vos tranches cuites comme deſſus, mettez-les dans un ragoût avec champignons, truffes, morilles, ſel & poivre, fines herbes ; & ſervez garnies de filets d'eſturgeon, marinés & frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

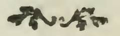
L'eſturgeon eſt un poiſſon de bon goût, & nourriſſant ; il doit être jeune & tendre, pour qu'il ſoit aiſé à digérer. Les perſonnes convaleſcentes, délicates, ou qui ont l'eſtomac foible, feront bien de s'en abſtenir, ainſi que celles que des raiſons de ſanté tiennent à l'uſage du poiſſon leger.

ETOURNEAU : oiſeau d'un plumage varié, de la groſſeur du merle, qui ne vaut rien, s'il n eſt gras & bien jeune ; encore en fait-on très-peu de cas. Le tems des vendanges eſt celui où il eſt de meilleur goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'étourneau qui eſt en chair, jeune, gras & tendre, ſe digere aſſez facilement, & ne me paroît pas avoir de mauvaiſes qualités. Cependant nous conſeillons de n'en manger que dans l'été, ou au commencement de l'automne ; tems où il vit de raiſins & des autres fruits des champs, parce qu'on aſſure que lorſqu'il manque de ces alimens, il ſe jette ſur les charognes comme le corbeau.

ETUVEE : ragoût de poiſſon, qui ſe fait dans un chauderon avec beurre, ſel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, de bon vin avec un peu d'eau pour en ôter l'âcreté. ( Voyez *Carpe.* ) L'excès d'aſſaiſonnement ſeul peut nuire à la ſanté ; car en lui-même ce ragoût eſt fort ſain.



## [F A I]

FAISAN : oiseau originaire de la Cochilde, actuellement la (Mingrélie), naturalisé depuis long-tems dans ce pays-ci. Il est de la grosseur d'un coq, d'un plumage beau & varié, d'un goût exquis.

*Faisan à la braise.* Foncez une marmite de lard & de tranches de bœuf battus, avec sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carottes; sur le tout mettez le faisan, & par-dessus même assaisonnement que dessous. Faites cuire à petit feu dessus & dessous. On peut le servir avec un ragoût de foies gras, ou d'huitres, ou d'écrevisses au gras, après l'avoir tiré de sa braise & égoutté. Voyez à l'article des *Ragouts*.

*Faisan à la broche.* Plumé & vuidé, il se pique de menu lard. On le couvre d'une feuille de papier, & on le met à la broche. Quand il est presque cuit, on ôte le papier, pour lui faire prendre une belle couleur, & se sert avec une sauce au verjus, sel & poivre, ou avec le jus d'orange.

*Faisan à la sauce à la carpe.* Retroussez le faisan; couvrez l'estomac d'une barde de lard; faites rôtir à propos. Pendant la cuisson, foncez une casserole de tranches de veau & jambon, oignons, racine de persil & bouquet de fines herbes; ayez une carpe vuidée; lavez-la dans une eau seulement; coupez-la par tronçons; mettez le tout sur le feu, pour prendre couleur; mouillez ensuite d'un bon jus de veau & d'un verre de vin de Champagne; ajoûtez une gousse d'ail, des champignons & truffes hachés, avec quelques croûtes de pain. Le tout bien cuit, passez à l'étamine, exprimez fortement. Si la sauce n'étoit pas assez bien liée, ajoûtez-y un peu de coulis de perdrix; mettez votre faisan sans sa barde, & le

laissez faire cinq à six bouillons dans cette sauce. On peut garnir le plat de laitances de carpes blanchies, qu'on met faire un bouillon dans la sauce ci-dessus ; & on sert avec du jus d'orange sur le faisan.

*Faisan ( Entrée de ) avec differens ragouts.* Faites une farce avec le foie de faisan, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché menu & manié avec du beurre fin, sel, fines épices; remplissez-en le corps du faisan ; cousez ; troussez les pates en long ; faites cuire à la broche ; servez avec ragoûts de truffes, d'olives, d'écrevisses, choux, ou sauce à l'Espagnole, à la Sultane, à l'Italienne. ( Voyez *Ragouts* & *Sauces.* )

*Faisan. ( Filets de )* Découpez en filets un faisan froid & rôti ; mettez dans une bonne essence de l'échalote bien hachée ; faites chauffer, sans bouillir, vos filets ; dressez avec une garniture de croûtons frits au beurre ; & mettez un jus d'orange pardessus.

*Faisan. ( Pâté chaud de )* Prenez de la chair de faisan & de la chair de poularde ; un morceau de cuisse de veau bien tendre ; hachez le tout avec persil, ciboules, champignons, mousserons, quelques ris de veau, jambon cuit, & lard crud, fines herbes ; assaisonnez de sel, poivre & fines épices ; formez un bon godiveau ; faites une pâte un peu forte, & formez-en deux abaisses, si vous voulez votre pâté couvert dessus & dessous. Quand il sera cuit, dégraissez-le, & y mettez un bon coulis de champignons.

*Faisan. ( Pâté froid de )* Troussez proprement vos faisans ; cassez-leur les os, & les piquez de gros lard & jambon ; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices ; dressez sur une abaisse ordinaire foncée de bardes de lard, lard pilé & beurre frais, avec laurier, sel, poivre, fines herbes & épices ; couvrez & faites cuire selon le volume & le degré de chaleur du four.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le faiſan jeune, tendre, & ſuffiſamment attendu ; eſt un manger délicat, de bon goût, & aiſé à digérer. Il convient même à tout le monde : peut-être en doit-on excepter les perſonnes ſujettes aux maladies qui viennent de la putridité des humeurs, au ſcorbut, aux dévoiemens, à cauſe de la qualité que prend la chair de cet oiſeau, quand on le garde longtems pour le rendre meilleur au goût ; ce qu'on appelle le laiſſer *faiſander*.

FAON : le petit du daim ou du cerf ; ſe ſert comme le daim, pour rôt, ſi ce n'eſt que la marinade qu'il faut lui faire ne doit pas être ſi forte. On ſert auſſi pour grande entrée la cuiſſe du faon avec la partie de la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits pâtés, avec une poivrade par-deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les faons ſont, le plus ſouvent des viandes nourriſſantes & aiſées à digérer pour les gens qui ont un bon eſtomac, & ſe portent très-bien. Les perſonnes délicates, & celles dont l'eſtomac eſt foible, ne doivent pas en manger.

FARCE : ſe dit des viandes, ou poiſſons, ou herbes hachées pour en farcir les volailles, ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On donnera aux divers articles les farces qui leur conviennent.

*Farce de poiſſon.* Vous habillez & deſoſſez des brochets, carpes, anguilles, barbeaux & autres poiſſons que vous hachez enſemble & bien menu. On joint à ce hachis une omelette pas trop cuite, des champignons, des truffes, perſil & ciboules, une mie de pain trempée dans du lait, un peu de beurre & des jaunes d'œufs. On hache le tout qu'on mêle avec le poiſſon haché ; on en fait une farce qu'on aſſaiſonne de ſel, poivre, épices ; on la fait cuire pour la ſervir ſeule, ou pour en farcir des

ſoles, des carpes ſur l'arrête. On en fait auſſi de petites andouillettes ; on en farcit des choux, des croquets, des pigeons & toute autre choſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les farces étant des chairs hachées, qui s'avalent ſans qu'on ait pu les mâcher aſſez pour les bien broyer & les humecter de ſalive, ſont moins ſaines que les alimens qui ne deſcendent dans l'eſtomac, qu'après avoir reçu ces préparations importantes. Elles deviennent encore plus certainement nuiſibles quand il y entre des chairs dures ou coriaces, ou de toute autre mauvaiſe qualité.

FASEOLE *ou* HARICOT : légume très-connu. ( Voyez *Haricot.* )

FENOUIL : plante potagere connue. La graine eſt d'un grand uſage dans la diſtillation des liqueurs, à cauſe de ſon goût aromatique. Quelques perſonnes mettent des ſommités de fenouil en ſalade.

Dans quelques pays, on fait griller les maquereaux ſur des feuilles de fenouil, qu'on étend ſur le gril. Outre qu'on les empêche de s'attacher, on prétend que cette plante leur donne un relief qu'ils n'auroient pas ſans elle.

*Fenouil au candi & au caramel.* Prenez du fenouil en grains nouvellement ſortis de fleurs ; faites ſécher, & le coupez ſelon la longueur de la tige. Faites le blanchir & confire au ſucre comme l'angélique. Faites égoutter & ſécher ; mettez le enſuite dans des moules à caramel ; verſez deſſus du ſucre cuit & ſoufflé, à moitié froid, mettez à l'étuve à une chaleur modérée. Le candi eſt fait, lorſque le ſucre forme le diamant.

FENOUILLETTE *ou* EAU DE FENOUIL. Prenez deux onces de cette graine d'un jaune pâle & bien cannelée, trois pintes & demie d'eau-de-vie, & chopine d'eau ; faites diſtiller ſans tirer de phlegmes, parce que cette liqueur eſt extrêmement ſuſceptible du goût d'empyreume ; une livre de ſucre & trois pintes d'eau pour le ſyrop & pour ſix

pintes de cette liqueur. Les esprits étant bien mêlés avec le syrop; passez la liqueur à la chausse & étant clarifiée, elle sera faite. Cette liqueur, sur-tout celle qui nous venoit de l'isle de Ré a eu autrefois une très-grande vogue.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fenouil est une plante aromatique, échauffante, stomachique, apéritive, qui ne peut que rendre plus sains les alimens où elle entre.

FÉVES : légume connu & d'un grand usage. On les mange en verd & séches; mais on ne fait guères usage des féves séches que dans les campagnes.

*Féves vertes à la crême.* Choisissez les tendres; dérobez-les; passez-les à la casserole avec du bon beurre à demi-roux, sel, persil haché, un peu de sarriette & quelques ciboules entieres; mouillez-les d'eau ou de bouillon suffisamment pour les faire cuire. Quand elles sont cuites, mettez-y de la crême fraîche, & servez avec un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les féves sont un aliment nourrissant, plus aisé à digérer quand elles sont vertes, que lorsqu'elles sont séches. Comme elles contiennent beaucoup d'air, elles occasionnent des vents, principalement quand on n'en fait pas une bonne digestion. Les personnes convalescentes, délicates, & dont l'estomac n'est pas fort, doivent s'en abstenir, & surtout de celles qui sont séches.

FEUILLETAGE : se dit de la pâte maniée avec du beurre, de telle sorte qu'elle se leve par feuillets.

FEUILLANTINE. Faites deux abaisses de pâte fine feuilletée, que vous façonnez de même que pour une tourte. Prenez de la crême de pâtissier avec de la mie de pain, ou du biscuit en poudre, un peu de raisin de Corinthe & de cannelle, du sucre, & quelques gouttes du jus de citron; garnissez votre abaisse de dessous; couvrez & mettez au four. *Autrement ;* mettez une crême de pista-

ches dans votre premiere abaiſſe; couvrez d'une ſeconde; mettez au four. *Autrement;* garniſſez vos abaiſſes d'une crême de franchipane froide; mettez au four. Quand vos ſeuillantines ſeront cuites, glacez-les avec du ſucre en poudre avec la pelle rouge. On peut auſſi les enjoliver avec de la petite nompareille.

FIGUES : fruit d'un arbre très-commun dans nos provinces méridionales, qu'on cultive cependant avec ſuccès dans ce pays-ci, pourvu que ce ſoit à l'expoſition du midi & à l'abri du vent du nord, parce que cet arbre eſt fort ſenſible aux impreſſions du froid. Le fruit du figuier a la forme d'une poire de groſſeur médiocre; la peau très-tendre, verte; la chair molle, pleine de petites ſémences rondes, d'un goût ſucré. Ce fruit vient en été & en automne; celui d'été mûrit; rarement celui d'automne vient à une certaine maturité. On ſert des figues avec de la glace bien nette pour hors-d'œuvre.

*Figues confites au liquide.* Choiſiſſez-les à moitié mûres; piquez-les; faites blanchir & reverdir dans la même eau; faites-leur faire enſuite après les avoir égouttées pluſieurs bouillons dans le ſucre au grand perlé; livre de ſucre pour livre de fruit. Laiſſez prendre ſucre du jour au lendemain. Egouttez le ſyrop, faites-le rebouillir ainſi trois jours de ſuite en le rejettant ſur les figues après ſa nouvelle cuiſſon. Le quatrieme jour finiſſez ce ſyrop au grand perlé pour être de garde.

*Figues confites au ſec.* Tout conſiſte à tirer des figues confites au liquide, à les égoutter de leur ſyrop, à les poſer ſur des ardoiſes, feuilles d'office ou clayons, pour les faire ſécher à l'étuve après les avoir au préalable ſaupoudrées de ſucre fin.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les figues ſont un fruit très-ſain, adouciſſant, nourriſſant, aiſé à digérer. Il y a peu de perſonnes à qui elles ne conviennent.

FILETS : se dit de certaines parties de viandes grasses, prises le long de l'échine, ou de viandes coupées en façon de lanieres, soit de volailles, gibier, venaison ou viande de boucherie, comme bœuf, veau, mouton, cochon, &c.

*Filet d'aloyau à la cendre.* Prenez-le grand; parez-le & le coupez en deux. Foncez une casserole de veau, jambon, persil, ciboules, champignons hachés, lard fondu; mettez dessus votre filet; couvrez-les de bardes de lard; faites cuire à petit feu à la braise; assaisonnez legérement de sel & poivre. Lorsqu'il est cuit, mettez dans sa sauce une cuillerée de ragoût de coulis; mettez sur le feu pour dégraisser, passez la sauce au tamis, versez sur votre filet avec un jus de citron.

*Filet de bœuf aux concombres.* Bardé de lard & enveloppé de papier, faites rôtir. Cuit, coupez-le par tranches minces, & servez avec un ragoût de concombres.

*Filets de bœuf.* (*Autre maniere d'apprêter les*) Piquez-les de filets de bœuf; marinez-les avec vinaigre, sel, poivre, girofle, thym, oignons; mettez-les cuire doucement à la broche. Quand ils sont cuits, mettez-les dans un bon jus avec des truffes, & garnissez des pigeons marinés ou de fricandeaux.

*Filets de dindons à la sauce-robert.* Faites un petit roux avec du beurre & de la farine; mettez dans ce roux de l'oignon haché; mouillez-le de bon bouillon; dégraissez ensuite, assaisonnez de bon goût; & quand vous serez prêt à servir, délayez dans la sauce une bonne cuillerée de moutarde. Les filets de merlans, levés & frits, se servent avec la même sauce.

*Filets de dindons à l'Italienne.* Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, & faites-les réchauffer sans bouillir, dans une sauce à l'Italienne. (Voyez à l'article *Sauce.*)

*Filets de grosse viande à la Sultane.* Prenez un filet

d'aloyau ou de mouton ; ôtez-en les parties filandreuſes ; applatiſſez-le avec le plat d'un couperet en le battant ; étendez deſſus une farce de volaille cuite, mais mince ; ajoûtez un foie gras, un ris de veau blanchi, champignons, cornichons ; coupez en dés aſſaiſonnés de ſel, poivre, épices d'un bon goût ; hachez de fines herbes ; mettez un peu d'huile fine ; maniez le tout enſemble, & mettez par-deſſus votre farce. Roulez votre filet ; enveloppez-le d'une barde de lard & d'une feuille de papier ; mettez à la broche ; & quand il ſera cuit, ſervez avec une *ſauce à la Sultane.*

*Filets de lapereaux en caiſſe.* Habillez des lapereaux; levez les filets ; foncez une caiſſe d'argent d'une farce à volonté ; arrangez deſſus vos filets ; recouvrez d'une mince farce & de mie de pain ; faites cuire au four pas trop chaud, mettant deſſus une feuille de papier, pour que la farce ne ſe colore pas trop ; dégraiſſez & mettez deſſus une bonne eſſence de jambon avec du jus d'orange.

*Filets de liévre à la Czarienne.* Levez les filets & la chair des cuiſſes d'un levraut ; faites-les mariner avec ſel, gros poivre, huile fine, ail, perſil, ciboules hachées ; lorſqu'ils auront pris le goût, enfilez-les dans de petites brochettes ; mettez les ſur le gril, & les arroſez de leur marinade. Servez-les enſuite avec une ſauce piquante.

*Filets de liévre avec une poivrade.* Coupez les filets d'un levraut cuit à la broche & froid ; écraſez-en le foie avec une cuiller, & le délayez avec du vinaigre ; mettez ces filets dans une poivrade ; faites chauffer ſans bouillir. Ajoûtez-y votre foie délayé, & ſervez.

*Filets de mouton à la payſanne.* Prenez un gigot de mouton mortifié ; mettez à la broche ; quand il ſera cuit & refroidi, coupez-le par filets ; faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole couverte ſur un petit feu ; mouillez enſuite de jus & de bouil-

lon, par égales parties. Mettez chauffer dans cette ſauce vos filets ſans bouillir.

*Filets de mouton au gratin.* Mettez à la broche un carré de mouton bien paré; coupez-le par filets; lorſqu'il ſera refroidi, mettez-le dans une bonne eſſence; faites cuire des foies gras hachés avec perſil, ciboules, champignons, lard rapé; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs; laiſſez cuire, juſqu'à ce que vos foies s'attachent; égouttez; dreſſez votre hachis dans un plat, vos filets par-deſſus.

*Filets aux concombres.* Coupez les concombres en filets minces, & les faites mariner avec ſel, giroſle, oignons, & un peu de baſilic; laiſſez-les bien égoutter: faites-les mitonner enſuite avec autant de jus que de coulis, bouquet de fines herbes, champignons entiers: faites-y chauffer vos filets ſans bouillir; ſervez avec un jus de citron, ſur-tout ſi ce ſont des filets de veau qu'on apprête de même. Le mouton peut ſe paſſer de citron.

*Filets de mouton aux épinars.* Prenez un grand carré de mouton; levez-en les filets, piquez-les, & les faites cuire & glacer comme des fricandeaux; faites blanchir des épinars; preſſez-les; paſſez-les au beurre avec une tranche de jambon; mouillez de bouillon & coulis aſſaiſonnés de bon goût; ſervez à ſauce courte vos filets par-deſſus.

*Filets de porc-frais aux oignons.* Prenez une échinée de porc-frais rôti de la veille ou du jour, mais froide; coupez-la par filets que vous ferez blanchir & cuire dans du bouillon de petits oignons, & qu'on mettra enſuite dans une bonne eſſence avec un peu de moutarde; faites-y chauffer les filets, ſans bouillir.

*Filets de poularde à la crême.* Paſſez un peu de lard dans une caſſerole avec perſil & un peu de farine, champignons, tranches de truffes, fines herbes en bouquet, bon bouillon, & aſſaiſonnement. Mettez vos filets chauffer dans cette ſauce; & avant de

ſervir, liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés dans la crême.

*Filets de poularde aux piſtaches.* Vos filets levés ; mettez-les dans une bonne eſſence de jambon ; ajoûtez une poignée de piſtaches épluchées & égouttées ; faites chauffer ſans bouillir.

*Filets de brochet aux montans.* Coupez un brochet par filets ſans écailler ; ſi c'eſt en gras, faites cuire dans une bonne braiſe ; ſi c'eſt au maigre, dans un court-bouillon. Quand ils ſont cuits, levez la peau, dreſſez & ſervez autour un ragoût de montans. ( Voyez à l'article *Ragoût.* )

*Filets de poiſſon à l'Italienne.* Levez des filets de différens poiſſons de la longueur du doigt, & de deux doigts d'épaiſſeur ; faites-les mitonner avec de bonne huile, un jus de citron, un verre de vin blanc, perſil, ciboules, échalotes, ails hachés, baſilic, ſel, poivre ; mettez-les égoutter ; dreſſez & mettez deſſus une ſauce hachée, legere & pointue.

*Filets de poiſſons en caiſſe.* Foncez une caiſſe avec une farce, ſoit de brochet ou de carpe ; mettez un morceau de beurre avec perſil, ciboules, champignons hachés ; & liez de ſix jaunes d'œufs avec de la mie de pain trempée dans la crême ; aſſaiſonnez de bon goût ; mettez vos filets de poiſſon pardeſſus, & recouvrez de la même farce ; ſaupoudrez de mie de pain, & faites cuire au four ; couvrez d'une feuille de papier ; dégraiſſez enſuite, & ſervez avec une eſſence maigre.

*Filets de poiſſons frits.* Prenez les filets de tel poiſſon que vous voudrez ; faites-les mariner avec ſel, poivre & vinaigre ; eſſuyez & les farinez ; faites frire, & ſervez garnis de perſil frit.

*Filet de ſanglier à la poivrade.* Cuit, froid & coupé comme deſſus ; mettez les filets dans une poivrade ; paſſez enſuite à feu doux quelques racines, une tranche de jambon, un peu de beurre que vous mouillerez d'un peu de bouillon au bout d'une demi-

heure : ajoûtez vinaigre, ſel & poivre ; laiſſez mitonner le tout une bonne heure ; liez d'un peu de coulis ; paſſez la ſauce au tamis ; faites échauffer dedans vos filets, ſans bouillir.

*Filets de ſaumon au vin de Champagne.* Prenez des tranches de ſaumon ; ôtez la peau & la groſſe arrête ; coupez en filets ; aſſaiſonnez-les dans la caſſerole avec ſel, poivre, oignons piqués de girofle ; bouquet de fines herbes, demi-feuille de laurier, perſil, rapure de pain & beurre frais, demi-bouteille de vin de Champagne, ou bon vin blanc, champignons, mouſſerons ; faites cuire à feu vif : la ſauce ſuffiſamment réduite, liez d'un coulis d'écreviſſes.

*Filets de ſaumon aux fines herbes.* Prenez des filets comme ci-deſſus ; foncez un plat de beurre frais, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ciboules entieres & perſil haché ; arrangez les filets deſſus, & aſſaiſonnez comme deſſous ; faites fondre du beurre pour les arroſer ; panez-les ; faites cuire au four ou entre deux tourtieres, feu deſſus & deſſous ; & faites une ſauce comme il ſuit. Pelez des truffes vertes ; coupez-les par tranches, & paſſez-les à la caſſerole avec du beurre frais ; mouillez de bouillon de poiſſon ; laiſſez mitonner à petit feu ; aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes en bouquet ; la ſauce faite, liez d'un coulis au roux ; qu'elle ait de la pointe. ( Voyez *Coulis.* )

*Filets de ſoles à l'Eſpagnole.* Faites frire les ſoles ; levez les filets ; dreſſez-les & mettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole. ( Voyez *Sauces.* ) Faites-les bouillir doucement dans une partie de la ſauce pour leur en faire prendre le goût ; & au moment de ſervir, verſez le reſte deſſus, & ſervez avec un jus de citron.

*Filets de tanches marinés.* Vuidez vos tanches ; coupez la tête ; fendez le corps en deux ; découpez les parties en filets ; arrangez-les dans un plat avec ſel, poivre, ciboules entieres, perſil & oi-

gnons coupés par tranches, feuille de laurier, basilic, girofle & vinaigre; mêlez bien le tout; laissez mariner deux bonnes heures; tirez-les ensuite; essuyez & farinez; faites frire de belle couleur avec du beurre affiné, & servez garnies de persil frit. Les filets de vive se servent de même.

*Filets de truite à la Lyonnoise.* Ecaillez vos truites; levez les filets le plus gros qu'il se pourra; metttez-les dans une casserole avec des truffes en filets, persil haché, bouquet de fines herbes, morceau de beurre manié de farine, demi-bouteille de vin de Champagne, un peu d'ail haché, sel, poivre, un peu de bouillon. Faites cuire un quart d'heure à gros bouillon; la sauce presque réduite, servez chaud.

*Filets de turbot à la Béchamel.* Prenez du turbot cuit au court-bouillon blanc & refroidi; coupez-le en filets; faites bouillir une pinte de crême, & la remuez jusqu'à ce qu'elle soit réduite au quart; faites chauffer vos filets dans cette crême; & avant de servir assaisonnez d'un peu de sel & de gros poivre.

*Filets de poisson en salade.* On peut servir en salades les filets des poissons ci-après:

*Filets d'anchois & sardines.*
*de barbues fraîches.*
*d'éperlans.*
*de merlans.*
*de soles.*
*de thon frais ou mariné.*
*de turbots frais.*
*de vives.*

A plusieurs filets de poisson, on fait une sauce à la remolade, composée de persil, ciboules & anchois. capres hachées avec sel, poivre, muscade, huile, vinaigre, qu'on verse dessus les filets.

FLAMBER: se dit, en cuisine, des oiseaux ou volaille qu'on fait passer sur la flamme, pour brûler ce duvet fin qu'on ne peut ôter en les plumant.

Il se dit encore d'une viande sur laquelle on peut distiller du lard brûlant, pour la pénétrer davantage & la colorer.

FLAMMICHE : espece de pâtisserie qu'on fait comme il suit. Prenez une livre & demie de fromage gras un peu salé & apprêté depuis dix ou douze jours; maniez-le bien sur une table avec les mains, jusqu'à ce qu'il soit en pâte & sans grumeaux. Ajoûtez-y autant de beurre frais, du sel, & huit ou dix œufs; étendez le tout sur une table; versez-y un verre d'eau ou de lait, pour rendre cette farce plus liquide, & comme des œufs battus. Prenez ensuite quatre litrons de fleur de farine; mettez-en les deux tiers sur votre farce; mêlez bien le tout; poudrez-la du litron restant que vous y mêlerez, à la réserve de deux poignées; votre pâte bien liée, poudrez-la de nouveau, & la remaniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un demi-quart d'heure, en l'étendant & la remettant en masse. Laissez-la reposer un autre demi-quart d'heure; roulez-la ensuite en long, & coupez-la par morceaux selon la grosseur dont vous voudrez faire vos flammiches auxquelles vous ne donnerez que deux travers de doigt d'épaisseur; mettez-les sur du papier graissé de beurre frais; façonnez les bords & mettez au four; une demi-heure suffit. Le four doit être bien clos; & il faut avoir attention qu'elles ne brûlent point.

FLAN : sorte de pâtisserie qu'on fait avec de la crême cuite. Cette sorte de pâtisserie ressemble si fort aux tartes à la crême & autres, qu'on renvoie au mot *Tarte* pour cet objet.

FLANCHET : partie du bas-bout du bœuf près les cuisses, faisant partie de la surlonge.

FLEZ: poisson de mer qui vient dans l'eau douce. Il est meilleur, pêché en mer. On le fait cuire au vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes. On le fait frire comme les limandes, dont ils sont

une eſpece ; mais comme ils prennent beaucoup de friture, ils ſont indigeſtes. Ils ſont plus ſains, rôtis & accommodés à la ſauce blanche.

FOIE : viſcere, qui, dans les animaux, eſt deſtiné à ſéparer la bile du ſang. Ceux des volailles & du veau ſont d'une digeſtion aſſez facile ; mais ceux des quadrupedes, ſur-tout s'ils ſont déja vieux, ſont d'une ſubſtance compacte, & un très-mauvais aliment.

*Foies gras à la braiſe.* Saupoudrez vos foies de ſel menu, poivre & fines herbes ; enveloppez-les d'une barde de lard & d'une feuille de papier un peu mouillé ; ficellez-les, & les mettez entre deux braiſes, cuire à petit feu. Servez chaud avec du bon jus.

*Foies gras à la crépine.* Prenez les plus maigres de vos foies gras ; hachez-les avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moëlle, truffes, champignons, ris de veau, perſil, ciboules & jambon cuit, & liez le tout d'un jaune d'œuf ; coupez de la crépine par morceaux, ſelon la groſſeur de vos foies ; mettez de votre farce ſur cette crépine, enſuite un foie gras ; recouvrez de farce, & que le tout ſoit bien renfermé dans la crépine ; ajuſtez vos foies dans du papier pour les mettre ſur le gril, ou mieux, dans une tourtiere ; pour les mettre au four ; enſuite dépecez vos crépines. Servez avec un peu de jus chaud, poivre, ſel & jus d'orange.

*Foies gras.* ( *Autre crépine de* ) Mettez des foies gras dans une tourtiere avec des bardes de lard deſſous ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & recouvrez de bardes ; faites cuire au four ou au foyer, feu deſſus & deſſous, ſans les laiſſer ſécher. Faites un ragoût de champignons. ( Voyez *Champignons.* ) Tirez vos foies à ſec ; faites les mitonner dans ce ragoût, & ſervez chaud. On peut auſſi les paner & les faire cuire au four, comme deſſus, & les ſervir avec de bon jus & du jus d'orange.

*Foies gras à l'Espagnole.* Embrochez vos foies; bardez de lard cuit. Servez avec une sauce à l'Espagnole. ( Voyez *Sauces.* )

*Foies gras au jambon.* Coupez du jambon fort menu ; passez le au roux avec vos foies , une ciboule & du persil hachés fin ; faites cuire à petit feu dans une tourtiere au four ou au foyer , feu dessus & dessous ; assaisonnez de bon gôut , & mettez une tranche de citron. Servez avec du bon jus.

*Foies gras en rôtie.* Passez-les d'abord à la poële; hachez-les ensuite avec du lard , quelques champignons , fines herbes , sel & poivre ; faites-en des rôties que vous ferez cuire à petit feu dans une tourtiere.

*Foies gras.* ( *Ragoût de* ) Faites blanchir vos foies; passez des champignons coupés en dés avec un bouquet ; mouillez de bouillon & de coulis ; mettez vos foies entiers ; faites les bouillir quelques bouillons , & servez avec un jus de citron.

*Foies gras.* ( *Tourte de* ) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez-en une tourtiere ; mettez du lard ratissé , avec sel , poivre, fines épices & fines herbes ; arrangez-y vos foies gras avec champignons , crêtes , truffes vertes & mousserons , bouquet au milieu ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau battues & minces , & bardes de lard , & par-dessus tout une seconde abaisse ; dorez d'un jaune d'œuf, & mettez au four; ôtez ensuite le veau & le lard; dégraissez & servez avec une essence de jambon.

*Foie de veau à la braise.* Piquez votre foie de gros lard bien assaisonné ; garnissez le fond de votre marmite de bardes de lard & tranches de bœuf minces , sel , poivre , fines herbes , épices , tranches d'oignon, carottes & panais , persil haché & ciboules entieres; mettez votre foie ; couvrez comme dessous ; faites cuire , feu dessus & dessous , mais doucement. Servez avec un ragoût de ris de veau par-dessus. ( Voyez *Ragoût.* ) On peut encore le servir

ſervir avec une ſauce hachée, ( voyez *Sauce*, ) ou avec un ragoût de chicorée ou de concombres. ( *Voyez* les articles reſpectifs. )

*Foie de veau à la broche.* Prenez un foie de veau bien blond ; piquez de petit lard ; mettez-le à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez avec une poivrade, ou au jus de bon goût.

*Foie de veau à la Lyonnoiſe.* Coupez le foie par tranches ; aſſaiſonnez de ſel & poivre ; farinez-les ; paſſez à la poële avec du beurre chaud, & retournez de tems à autre. Sur la fin de la cuiſſon, mettez perſil haché, filet de vinaigre, eſſence de jambon. Dreſſez & ſervez.

*Foie de veau à l'étuvée.* Faites cuire votre foie ; coupez par tranches comme à la Lyonnoiſe. Quand il eſt cuit, faites cuire à la même poële perſil, ciboules, échalotes, ail hachés dans du beurre ; mettez une pincée de farine ; mouillez le tout d'un demi-ſeptier de vin ; faites bouillir un inſtant la ſauce ; ſervez dedans vos tranches de foie avec un filet de vinaigre.

*Foie de veau à l'Italienne.* Prenez un foie bien blond ; coupez-le par tranches minces ; foncez une caſſerole d'huile fine, lard fondu, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre ; mettez deſſus un lit de tranches, par-deſſus un pareil aſſaiſonnement, & ainſi de ſuite, finiſſant par l'aſſaiſonnement ; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Votre foie cuit, retirez les tranches une à une ; dreſſez-les dans un plat avec une ſauce à l'Italienne. Paſſez des champignons hachés, pointe d'ail, bouquet à l'huile ; mouillez de bouillon, demi-ſeptier de vin blanc ; faites cuire la ſauce ; dégraiſſez & ſervez dedans votre foie avec un jus de citron.

*Foie de veau au jambon.* Cuit à la braiſe comme deſſus, coupez du jambon par petites tranches ; faites-le frire dans une caſſerole. Lorſqu'il commence à s'attacher, mouillez-le de bon jus, & le faites un

peu cuire ; liez-le enſuite d'un coulis de perdrix ou de coulis ordinaire ; ſervez votre foie garni de vos tranches de jambon, la ſauce par-deſſus

*Foie de veau.* ( *Ragoût de* ) Lardez de gros lard avec ſel, poivre, & mettez dans une terrine votre foie ſans eau ; mettez ſur un feu très-doux. A meſure qu'il ſue ; augmentez le feu ; à la moitié de la cuiſſon, mettez un verre de vin, & laiſſez bouillir juſqu'à parfaite cuiſſon. Servez chaud, ou coupez-le par tranches, & ſervez froid pour entrée.

FRAISES. On en diſtingue de deux ſortes ; les *domeſtiques*, qu'on cultive dans les jardins, & les *ſauvages*, qui croiſſent ſans culture dans les bois. Les premieres ſont les plus eſtimées, & ont plus d'odeur ; les autres ont aſſez ſouvent un goût un peu âpre, ſans doute, parce que l'ombre des arbres les a empêché de ſentir l'action des rayons du ſoleil. Il y en a auſſi de rouges & de blanches ; mais les qualités des unes & des autres ſont les mêmes. Il faut les choiſir groſſes, bien nourries, mûres, pleines de ſuc, de bonne odeur & d'un goût doux & vineux.

*Fraiſes au caramel.* Faites cuire du ſucre au caramel, étant de belle couleur de cannelle, retirez-le & le mettez ſur la cendre chaude, pour qu'il ne prenne point ; trempez-y de groſſes fraiſes une à une, & les rangez de même ſur des feuilles d'ofice, legérement frottées de bonne huile.

*Ftaiſes.* ( *Cannelons de* ) Ecraſez un quart de groſeilles ſur trois autres de fraiſes ; délayez avec de l'eau & beaucoup de ſucre. Paſſez au tamis ; travaillez à la ſalbotiere, dans le moule à cannelons.

*Fraiſes.* ( *Compôte de* ) Mettez-les dans le ſucre à la grande plume faire deux bouillons ; & retirez auſſi-tôt qu'elles paroîtront ſe lâcher.

*Fraiſes.* (*Crême de*) Faites bouillir de bonne crême avec du ſucre, & la faites réduire à moitié ; délayez-y enſuite du jus tiéde de fraiſes écraſées & paſſées au tamis ; & après y avoir mis un peu de

préfure ; mettez à l'étuve, & laiffez prendre.

*Fraifes. ( Eau de )* Elle fe fait de deux façons, ou pour boire fur le champ pour rafraîchir ; alors tout confifte à écrafer des fraifes, & à les mettre dans de l'eau avec du fucre : paffer cette infufion & la prendre. Elle humecte, défaltere, & rafraîchit beaucoup.

Si on veut en faire à garder, on écrafe des fraifes, on en exprime le jus qu'on paffe, & qu'on met dans une bouteille qu'on expofe au foleil ou qu'on met à une chaleur douce. Ce jus ayant dépofé, on le tire à clair dans un autre vafe, & on y met du fucre poids pour poids. Quand on veut s'en fervir on en met plus ou moins dans de l'eau fraîche, felon qu'on lui veut donner plus ou moins de goût.

*Fraifes en chemife.* Trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté ; roulez-les enfuite dans le fucre fin en poudre. Soufflez deffus, pour qu'il n'en refte pas trop ; arrangez-les enfuite fur des feuilles de papier, & les pofez fur des clayons à l'étuve, à une chaleur douce.

*Fraifes. ( Fromage glacé de )* Mettez un panier de belles fraifes écrafées & épluchées dans une pinte de crême avec trois quarterons de fucre en poudre. Paffez ce mêlange au tamis ; faites prendre à la falbotiere ; mettez dans un moule à fromage que vous remettrez à la glace. Détachez avec l'eau tiéde, & fervez dans un compôtier.

*Fraifes. (Glaces de)* Procédez comme pour les cannelons, avec cette différence, qu'au lieu de mettre dans des moules à cannelons, vous fervez dans des taffes à glaces.

*Fraifes. ( Marmelade de )* Ecrafez & paffez au tamis une livre de belles fraifes, que vous mettrez dans deux livres de fucre cuit à la grande plume ; mêlez bien le jus de fraifes dans votre fucre, & mettez en pot, que vous ne couvrirez que lorfqu'elle fera froide.

*Fraifes. ( Maffepains de )* Faites deffécher des

fraises avec de la pâte d'amandes ; & finissez comme nous avons dit aux articles *Chocolat* & *Citron*.

*Fraises.* ( *Massepains glacés de* ) Vos massepains étant presque cuits, mettez dessus de la marmelade de fraises délayée avec du blanc d'œuf. La marmelade doit être épaisse ; il faut la faire sécher au four.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les fraises sont un des fruits d'été les plus sains ; elles nourrissent, rafraîchissent, humectent, adoucissent, sont legérement fondantes, apéritives & cordiales. Cet aliment convient presqu'à tout le monde ; &, en général, on en peut manger beaucoup & habituellement, sans qu'il incommode. Il n'y a que les personnes qui ont l'estomac froid, ou chez lesquelles tous les alimens froids ou rafraîchissans ne se digerent pas, qui soient obligées de s'en abstenir.

*Fraise de veau.* C'est une membrane épaisse & grasse. On la cuit au pot avec sel, poivre & fines herbes en paquet. Celle d'agneau se mange de même. La meilleure façon est de la faire blanchir ; on délaie dans une marmite une poignée de farine ; quand cette eau bout, on y met cuire la fraise avec sel, poivre, bouquet, oignons, carottes, panais ; & on la sert avec une sauce au vinaigre.

FRAISER : se dit des feves qu'on dépouille de leur premiere peau.

FRAMBOISES : fruit d'un arbrisseau très-commun dans nos climats, & qui nous vient de Phrygie. On en connoît de deux sortes, de blanches & de rouges. Elles ont les mêmes qualités. Ce fruit a une odeur & un goût très-agréables ; il faut les choisir grosses, mûres & pleines d'un suc doux & & vineux.

*Framboises.* ( *Cannelons de* ) Ecrasez, avec vos framboises bien choisies, un quart de groseilles. Délayez-les avec de l'eau & beaucoup de sucre ; passez ce mêlange au tamis, & finissez-les comme nous avons dit à l'article *Fraises*. ( Voyez *Cannelons de Fraises.* )

*Framboises.* (*Clarequets de*) Exprimez le jus de vos framboises, après les avoir bien épluchées. Laissez reposer, & tirez au clair. Faites bouillir en gelée, avec du sucre cuit au cassé. Mettez ensuite dans des gobelets : pour demi-septier de jus, il faut trois quarterons de sucre.

*Framboises.* (*Compôte de*) Prenez des framboises bien fraîches, & qui n'ayent aucune odeur de punaises ou cantharides. Épluchez-les bien ; faites cuire du sucre à perlé ; mettez-y votre fruit, & lui faites prendre un bouillon couvert : il ne faut pas plus de tems pour les cuire. Ce fruit, ainsi que la fraise, étant extrêmement délicat, est fort sujet à se défaire ; & pour être servi à point, il ne faut le laisser qu'un instant dans le sucre cuit au degré que nous venons de marquer.

*Framboises (Confiture de) au liquide.* Prenez-les moins mûres que pour les cannelons & clarequets, & le plus entieres qu'il se pourra ; épluchez-les, & les mettez dans une terrine plus plate que creuse par le fond. Faites cuire du sucre à soufflé, & le jettez sur vos framboises que vous laisserez refroidir. Quand elles auront pris sucre, le tems de les laisser refroidir suffit pour cela ; vous les passerez doucement dans la poële à confitures, où vous les ferez cuire en les écumant, jusqu'à ce que votre sucre vienne à perlé. Empotez-les alors, & ne les couvrez que lorsqu'elles seront refroidies.

*Framboises.* (*Conserve de*) Choisissez les plus belles cerises ; ôtez les queues & les noyaux ; faites-les bouillir dans un peu d'eau ; faites-les égoutter ; écrasez-les ensuite, & les faites dessécher ; mettez y quelques poignées de framboises, ou leur suc. Faites cuire le tout dans le sucre à cassé. Remuez toujours jusqu'à ce que le sucre forme une glace à la superficie. Alors, dressez dans les moules ; laissez refroidir, & ensuite coupez en tablettes pour le besoin.

*Framboises.* (*autre Conserve de*) On peut encore

mê er avec les framboiſes un quart de groſeilles; écraſer le tout, & le paſſer. Faire réduire an tiers ſur le feu, puis le mettre cuire dans le ſucre à la grande plume; même quantité de ſucre que de fruit à l'une & à l'autre.

*Framboiſes.* (*Crême de*) Faites bouillir de la crême avec du ſucre, & la faites réduire à moitié; délayez-y des framboiſes que vous aurez écraſées & paſſées au tamis, après avoir fait tiédir le jus. Joignez-y trois jaunes d'œufs, que vous ferez lier avec la crême, ſans bouillir, avant d'y mettre les framboiſes. Mettez enfin un peu de préſure, & faites prendre à l'étuve.

*Framboiſes.* (*Eau de*) Exprimez du jus de ce fruit, en le preſſant dans un linge. Laiſſez dépoſer ce jus; tirez-le à clair; mettez-en un demi-ſeptier dans un pot, avec une pinte d'eau, & un quarteron de ſucre. Mêlez-bien; paſſez encore à travers un linge; mettez rafraîchir à la glace, ou ſans glace.

*Framboiſes.* (*Fromage de*) Ecraſez environ une livre de framboiſes bien choiſies & bien épluchées. Délayez-les dans une pinte de crême avec une livre de ſucre en poudre. Laiſſez repoſer une heure; & paſſez enſuite ce mêlange. Faites prendre à la glace, & le mettez dans un moule à fromage, que vous tiendrez à la glace, juſqu'au moment de ſervir; & vous détacherez votre fromage, en trempant ce moule dans l'eau chaude, & verſerez votre fromage dans le compôtier où vous voudrez le ſervir.

*Framboiſes.* (*Gelée de*) Sur quatre livres de ce fruit, mettez deux livres de groſeilles, & cinq livres de ſucre cuit à caſſé. Faites-y bouillir votre fruit juſqu'à cette gelée tombe en nappe, en la verſant de l'écumoire. On ſent de reſte, que ſi l'on ne veut que deux livres de framboiſes, il ne faudra qu'une livre de groſeilles, & deux livres & demie de ſucre; ainſi dans la même proportion, pour une plus grande, ou moindre quantité. Il faut paſſer cette gelée au tamis.

*Framboises.* (*Autre gelée de*) Prenez autant de groseilles que de framboises ; écrasez-les, & les passez au tamis. Faites cuire ce jus dans du sucre cuit à cassé, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit à perlé. Pour quatre livres de fruit, deux livres & demie de sucre.

*Framboises.* (*Glace de*) C'est le même procédé que pour les cannelons de framboises. Toute la différence consiste dans le moule à cannelons qu'on emploie pour faire les premiers ; au lieu que les autres se servent dans des tasses.

*Framboises.* (*Marmelade de*) Ecrasez votre fruit ; passez-le au tamis ; faites bouillir & réduire le jus à moitié. Faites-lui faire ensuite plusieurs bouillons dans le sucre cuit à la grande plume. Il faut employer une livre de sucre pour deux livres de fruit.

*Framboises.* (*Massepains de*) Faites une pâte d'amandes pilées avec le blanc d'œuf. Faites dessécher cette pâte sur le feu, ou la formez avec du sucre en poudre ; écrasez du jus de framboise, & formez vos massepains, comme il a été dit à l'article *Amandes.* Tous les fruits rouges peuvent servir au même usage.

*Framboises.* (*Pâte de*) Prenez-les bien mûres, & les épluchez ; écrasez-les & les passez au tamis le plus fin, & mettez ce jus dans du sucre cuit à cassé ; livre de sucre pour livre de fruit. Mettez dans les moules, & faites sécher.

*Framboises séches.* Epluchez des framboises presque mûres, telle quantité que vous voudrez. Faites cuire du sucre à la grande plume ; livre de sucre pour livre de fruit. Ne faites prendre à votre fruit qu'un bouillon couvert, pour qu'il ne se lâche point. Retirez sur le champ du feu ; écumez, & les passez doucement dans un autre vaisseau, où vous les laissez du jour au lendemain dans l'étuve. Ensuite retirez-les proprement pour les faire égoutter. Poudrez par-tout de sucre en poudre, tamisé fin ; & faites sécher à l'étuve sur des feuilles ou ardoises.

*Framboises.* (*Syrop de*) Epluchez de ce fruit,

Faites bouillir, & le passez au tamis. Mettez ensuite ce jus cuire avec du sucre cuit à la grande plume; & ne retirez que quand il aura la consistance de syrop fort; livre de sucre pour livre de fruit.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les framboises sont nourrissantes, cordiales, un peu rafraîchissantes, humectantes, adoucissantes, légérement fondantes. C'est un aliment très-sain; il y a peu de personnes qui aient l'estomac assez foible, pour qu'elles soient obligées de s'en priver.

FRESSURE : ce sont le poumon ou le mou, le cœur, le foie, la rate ensemble.

*Fressure de veau à la bourgeoise.* Coupez-la par morceaux; faites-la dégorger dans l'eau fraîche, blanchir ensuite à l'eau bouillante; mettez-la dans une casserole avec un morceau de bon beurre, une pincée de farine, & mouillez de bouillon. Quand votre ragoût est cuit & assaisonné, liez la sauce avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, à feu doux; & servez avec un filet de verjus. La fressure de cochon peut s'accommoder de même; à ce mets il ne faut pas une grande préparation.

FRICANDEAU A LA BOURGEOISE. Faites des tranches de rouelle de veau de deux doigts d'épaisseur; piquez-les de petit lard d'un côté; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-les cuire ensuite dans une casserole avec assaisonnement convenable, bouillon & bouquet garni; tirez-les ensuite; dégraissez la sauce en la passant au tamis dans une autre casserole; faites-la réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus; mettez y vos fricandeaux pour les glacer du côté du lard; dressez-les sur un plat; détachez le reste de la sauce en la mouillant d'un peu de coulis & de bouillon, & servez sous vos fricandeaux. Tous les fricandeaux se font de même.

*Fricandeaux à l'oseille.* Cuits comme dessus, prenez trois ou quatre poignées d'oseille bien épluchée; faites-lui faire trois ou quatre bouillons; tirez en-

suite ; laissez-la égoutter & refroidir ; pressez-la pour la bien épurer ; mettez-la dans une casserole avec du jus de veau & de l'essence de jambon ; faites-la mitonner à petit feu, & liez ensuite, pour servir d'un bon coulis de perdrix, ou de veau & de champignon. Servez vos fricandeaux par-dessus. On peut mettre dessous un ragoût de cardons d'Espagne, ou de céleri, ou de chicorée, ou de concombre, ou de petits oignons, (*Voyez leurs articles respectifs*,) ou un ragoût de cotons de pourpier, que vous ferez cuire, & accommoderez comme l'oseille. On fait aussi des fricandeaux de dindons, de saumon au gras, de brochets ; mais ils exigent des préparations dont les cuisines bourgeoises ne sont pas trop susceptibles.

FRICASSER : se dit des viandes ou autres mets qu'on fait cuire promptement à la poële, qu'on assaisonne de beurre, lard, ou autre graisse.

FRIRE : se dit des viandes ou autre chose qu'on fait passer à la poële, soit au beurre, huile, lard fondu, ou sain-doux, tant pour les cuire que pour leur donner une belle couleur.

FROMAGE. C'est le caillé du lait, séparé de sa sérosité par la présure qui a réuni & coagulé la partie caseuse, & qu'on fait encore sécher à une chaleur douce, après l'avoir fait pénétrer de sel marin. Les plus estimés de ceux qu'on sert sur nos tables, sont ceux de Roquefort, de Sassenage, le Parmesan, le Brie, le Marolle, le Gruyere ; les trois premiers plus que les autres. Cependant le bon fromage de Brie est préféré par beaucoup de personnes.

Pour faire de bons fromages, comme on le fait à la campagne, écrêmés ou non, secs ou mous, il faut avoir de bon lait & de bonne présure. On le laisse reposer jusqu'à ce qu'il soit bien coagulé ; alors on le met dans des éclisses ou formes d'osier garnies d'un linge, & on le laisse égoutter. Si on veut les garder, on les sale dessus, les laissant se

pénétrer de la ſalure juſqu'au lendemain, qu'on les retourne pour en faire autant de l'autre côté. Si l'on veut que les fromages s'affinent, étant ſecs, on les trempe dans l'eau ſalée; on les enveloppe de feuilles d'orties, & on en met pluſieurs, les uns ſur les auautres, pour qu'ils ſe pénetrent réciproquement de leur humidité: ils s'affinent très-bien par cette méthode.

*Fromage à l'Angloiſe.* Faites bouillir enſemble chopine de crême douce, autant de lait, avec demi-livre de ſucre; liez de trois jaunes d'œufs juſqu'à ce que cela ſoit réduit en petite bouillie; mettez dans un moule à glacer, pendant trois heures; & au moment de ſervir, détachez le fromage, en trempant le moule à l'eau chaude; & le ſervez dans un compôtier.

*Fromage à la Bourgeoiſe.* Mettez une demi-livre de ſucre en poudre dans une pinte de crême, avec du citron rapé, & eau de fleurs d'orange. Faites bouillir & réduire à moitié. Liez avec quelques jaunes d'œufs, ſans bouillir; faites prendre ſur la cendre chaude; & mettez égoutter dans une écliſſe garnie d'un linge fin. Servez avec du ſucre.

*Fromage à la Bourguignote.* Faites bouillir une pinte de bonne crême, dans laquelle vous mettrez du citron rapé, & de l'eau de fleurs d'oranges. Faites réduire cette crême à moitié; & lorſque cette crême ſera froide, mettez-y une pincée de gomme adraganth en poudre, que vous mêlerez bien en fouettant. Faites égoutter enſuite dans une écliſſe garnie, & ſervez avec du ſucre fin.

*Fromage à la Conti.* Faites bouillir & réduire même quantité de crême que deſſus, avec les mêmes ingrédiens, & du ſucre en poudre. Liez enſuite avec quelques jaunes d'œufs. Faites prendre ſur la cendre chaude; faites égoutter enſuite dans une couloire à fromage; & ſervez avec de la crême autour, & du ſucre.

*Fromage à la crême.* Faites tiédir trois demi-ſep-

tiers de crême dans un demi-septier de lait ; mettez y un peu de présure. Passez au tamis, & faites prendre sur la cendre chaude. Etant prise, faites égoutter ; & servez avec de la crême & du sucre fin, comme celui *à la Conti.*

*Fromage à la Dauphine.* Faites bouillir de la crême, avec du sucre & de l'eau de fleurs d'oranges. Laissez-la refroidir ensuite, & la fouettez jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Faites égoutter dans une passoire garnie d'un linge, ou un panier d'osier, de la forme que vous voulez donner à votre fromage ; & lorsqu'il sera bien égoutté, mettez-le dans le compôtier, où vous devez le servir.

*Fromage à la Duchesse.* Pilez dans un mortier quelques abricots secs, écorce de citron verd, chair & marmelade d'oranges, parties égales. Passez ce mêlange, & le délayez dans moitié crême & lait. Faites tiédir, & y mettez de la présure : le fromage étant pris, faites égoutter à l'ordinaire ; & servez avec de la crême autour, & du sucre fin.

*Fromage à la Maréchale.* Rapez du citron dans de la crême double. Mettez-la dans la salbotiere, & la fouettez, jusqu'à ce que s'épaississant, elle prenne la forme du moule. Servez votre fromage, avec du sucre.

*Fromage à la Portugaise.* Faites réduire de la crême à moitié ; étant froide, délayez-y du citron confit, que vous aurez pilé, & un peu de la marmelade de ce fruit, ou de tel autre que vous jugerez à propos. Finissez comme celui à la crême ; & servez de même.

*Fromage à la Saint-Cloud.* Faites d'abord un fromage comme celui *à la crême.* (Voyez ci-dessus à son article.) Pilez ensuite un citron confit, & le délayez avec de la crême double. Mettez ce nouveau mêlange avec le premier fromage ; faites égoutter une seconde fois dans une éclisse ; & servez avec de la crême, & du sucre fin.

*Fromage à la Suisse.* Faites réduire de la crême à

moitié ; mettez-y un peu de ſel. Faites prendre ſur la cendre chaude, en y mettant un peu de préſure ; & ſervez ſans crême.

*Fromage au mortier.* Mettez du caillé dans un mortier, & le pilez avec quelques zeſtes de citron confits & tirés au ſec. Verſez-y peu-à-peu une chopine de crême douce, juſqu'à ce que le mêlange ſoit liquide, & y mettez du ſucre fin. Verſez dans une écliſſe garnie d'un linge fin. Faites égoutter ; & ſervez, avec de la crême, ou ſans crême.

*Fromage au Zephyre.* Mettez des blancs d'œufs avec de la crême double, de la fleur d'orange pralinée & hachée menu. Fouettez bien en neige ; mettez égoutter à l'ordinaire ; & ſervez dans une jatte ou compôtier.

*Fromage d'Enguien.* Fouettez à part quatre blancs d'œufs, & enſuite mettez y les jaunes ; puis les fouettez de même. Mettez-les dans une pinte de lait, & chopine de crême avec du ſucre, eau de fleurs d'oranges, & zeſtes de citron hachés menu. Mettez ſur un feu doux. Preſſez deux jus de citron dans une chopine d'eau ; & verſez de cette eau, à filets, dans votre mêlange, quand il commencera à bouillir, & à meſure qu'il s'élevera. Votre fromage prenant, jettez le premier bouillon ; ôtez du feu, & le laiſſez refroidir un peu. Tirez le fromage avec une écumoire, & le mettez égoutter dans une paſſoire. Servez-le avec de la crême, & du ſucre en poudre.

*Fromage de Sodeville.* Faites un fromage comme celui à la crême. Etant égoutté & fini, délayez-le avec de nouvelle crême. Enſuite, l'ayant laiſſé repoſer, levez avec une écumoire ce qui ſera deſſus ; & à meſure que vous le dreſſerez dans le compôtier, ayez ſoin de mettre un lit de ſucre ſur chaque lit de fromage.

*Fromage en cannelons.* Faites bouillir de la crême avec citron rapé, du ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, & faites-la prendre en caillé avec de la

préfure. Coupez-la enfuite en cannelons, pour la mettre dans un plat fur la cendre chaude, pour égoutter le *ferum*. Ces cannelons étant égouttés & raffermis, poudrez de fucre fin; & fervez.

*Fromage en filets*. Procédez de même que pour le précédent, fi ce n'eft qu'il faut couper celui-ci en filets plus minces que les cannelons, & qu'on le fert avec de la crême, & du fucre.

*Fromage glacé*. Faites le fromage avec deux tiers de lait, & un tiers de crême que vous ferez bouillir avec du fucre, & deux tranches de citrons. Tournez, jufqu'à ce que votre fromage prenne de la confiftance. Laiffez refroidir; & étant tiéde, mettez-le dans le moule que vous couvrirez de glace. Etant pris, vous le détacherez du moule, par la voie ordinaire, en trempant le moule à l'eau chaude; & le dreffez dans le vafe qui lui eft deftiné.

On peut diverfifier le goût d'un fromage, felon la faifon, en y mettant du jus de fraifes ou de framboifes, fleurs d'oranges, qui lui donnent leur bonne odeur, mais qu'il faut ôter, en paffant le fromage; fi c'eft en hyver, l'effence des fruits à écorce. Le café, le chocolat, la canneile peuvent fuppléer au défaut du fruit.

*Voyez, pour les fromages glacés*, les articles *Café*, *Chocolat*, *Fraifes*, *Framboifes*, *Piftaches*, &c.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fromages frais faits avec de bon lait & de la crême nouvelle, font, en général, nourriffans, adouciffans, humectans; on trouve peu de perfonnes qui ne digerent fort bien cet aliment, quand il eft fimple. Il change un peu de qualité, par les divers ingrédiens qu'on mêle avec la crême ou le lait, & lorfque ces fubftances éprouvent l'action du feu; les œufs le rendent plus nourriffant, plus difficile à digérer pour les eftomacs foibles; le feu diminue plufieurs de fes qualités, telles que celles d'humecter, de rafraîchir, d'adoucir.

FRUIT: ce mot a deux fignifications. La pre-

miere nous donne l'idée de la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de son espece, que pour notre nourriture. On les distingue en fruits à pépins, & à noyaux; en fruits rouges, & fruits d'été; en fruits d'automne, & fruits d'hyver. L'usage apprend bientôt à les distinguer les uns des autres; & cet ouvrage donne les diverses préparations dont ils sont susceptibles, tant dans que hors leurs saisons.

*Fruit:* s'entend encore de ce qu'on sert sur nos tables après les viandes. C'est le dernier service, qu'on appelle communément *dessert;* composé, pour l'ordinaire, de fruits en nature, selon la saison, confits au sec, ou au liquide, compôtes, fromages, pâtisseries, sucreries, &c. Cette partie des comestibles regarde le chef d'office qui doit non-seulement connoître tout ce qui compose un dessert, mais qui doit pratiquer, ou faire faire, sous ses yeux, par ses aides, tout ce qui est de son ressort.

## [GAL]

GALETTE, espece de pâtisserie cuite au four.

*Galette commune.* Pétrissez deux litrons de farine avec environ une livre de beurre frais, eau & sel suffisamment délayés petit-à-petit, ajoûtant de l'eau jusqu'à ce que la pâte, de ferme, devienne molle. Mettez-la en boules; applatissez ensuite avec le rouleau, en poudrant votre table de farine, pour que la pâte ne s'y attache pas; donnez un pouce d'épaisseur, dorez & mettez au four.

*Galette aux œufs.* Il ne faut qu'ajoûter quatre ou cinq œufs à la pâte ci-dessus.

*Galette galeuse.* Même dose; ajoûtez du fromage affiné, quel qu'il soit; coupez par petits morceaux,

& pétriſſez en mettant l'eau avec le beurre, pour commencer votre pâte que vous garniſſez lorſque votre galette eſt formée de petits morceaux de fromage.

*Galette feuilletée.* Votre pâte étant formée comme la précédente, il ne faut que la plier pluſieurs fois en quatre, & l'étendre enſuite avec le rouleau; formez votre galette, dorez, & faites cuire.

GALIMAFRÉE: ſe dit de différens reſtes de viandes qu'on met dans une caſſerole, avec du ſel ou poivre & de l'eau, ſi c'eſt de la viande blanche; ſi c'eſt d'autres viandes, on ajoûte un filet de vinaigre ou du vin, avec quelques échalotes ou rocamboles hachées, ou ail. Ces viandes doivent être dépecées par morceaux.

*Galimafrée (Autre) de viande de boucherie.* Prenez une épaule de mouton froide; détachez la peau de la chair, ſans la détacher du manche; hachez la chair; paſſez-la à la caſſerole avec du lard fondu, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, champignons, citron verd & bouillon. Faites cuire tout enſemble, & ſervez dans la peau; panez & faites prendre couleur, & mettez un bon jus en ſervant.

GARDON: petit poiſſon d'eau douce qu'on accommode comme la carpe. Voyez *Carpe*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le gardon mangé dans la ſaiſon, & ſortant d'une belle eau, eſt aſſez délicat, & ſe digere facilement. Sa chair eſt peu ſavoureuſe & peu nourriſſante.

GATEAU: piéce de pâtiſſerie aſſez commune.

*Gâteau à la Brie.* Prenez du fromage de Brie bien affiné, un litron de farine, demi-livre de beurre, peu de ſel, quatre œufs pour délayer votre pâte. Pétriſſez bien; mouillez-la un peu, & la laiſſez repoſer une heure; formez-en votre gâteau, & le mettez au four.

*Gâteau à l'Angloiſe.* Deux poignées de farine, chopine de lait, demi-ſeptier de crême, demi-livre de raiſins ſecs, autant de graiſſe de bœuf, un

peu de coriandre, muſcade rapée, un quarteron de ſucre, eau de fleurs d'orange & eau-de-vie, parties égales, deux bonnes cuillerées; mêlez le tout. Beurrez le fond d'une caſſerole, où vous mettrez cuire ce mêlange; mettez au four; & quand votre gâteau ſera cuit, glacez avec du ſucre en poudre & la pelle rouge.

*Gâteau à l'Italienne.* Mettez dans une caſſerole demi-ſeptier d'eau, un peu de ſel, un quarteron de beurre, deux ou trois zeſtes de citron verd; faites bouillir cette eau ſur un fourneau; retirez les zeſtes; mettez de la farine autant que votre eau en pourra prendre; faites-la deſſécher & refroidir; délayez-la enſuite avec autant d'œufs qu'elle en pourra boire; & mettez-y quelques cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & quelques biſcuits d'amandes ameres écraſées. Formez de cette pâte des petits gâteaux de la groſſeur d'un œuf; faites-les cuire au four, & glacez à l'ordinaire.

*Gâteau au lard.* On fait une pâte briſée très-fine, dont on forme un gâteau, ſur lequel on met par rangées & très-près, de petits lardons de petit lard. On obſervera de ſaler moins, à cauſe du petit lard. On le met au four; il ſe ſert froid.

*Gâteau au riz.* Faites cuire une demi-livre de riz, comme pour faire un potage au blanc; quand il ſera cuit & bien épais, faites une pâte briſée d'un litron de farine, environ une livre de beurre, du ſel ce qu'il en faut; mettez le riz & la pâte dans un mortier; pilez le tout enſemble, & l'incorporez bien; formez votre gâteau; dorez & mettez au four ſur un papier beurré; ſervez chaud.

*Gâteau au verjus, ou aux confitures en beignets.* Prenez de la pâte feuilletée; coupez-la comme pour des petits pâtés. Sur une des abaiſſes, mettez des confitures de verjus; recouvrez d'une autre abaiſſe; ſoudez bien les bords. Faites-les frire de belle couleur au ſain-doux, & les faites égoutter ſur un linge blanc.

*Gâteaux aux œufs.* Délayez un litron de farine avec huit œufs, une cuillerée de levure de biere, ou comme une noix de levain, environ demi-livre de beurre frais fondu, & fel. Le tout bien manié, couvrez d'un linge chaud, & mettez près du feu, pour l'entretenir dans une chaleur tempérée, pendant une demi-heure, & pour que la pâte fe renfle. Faites fondre enfuite un quarteron de beurre frais dans une tourtiere; mettez-y votre gâteau; couvrez & faites cuire feu deffus & deffous; fervez chaud.

*Gâteau bourgeois.* C'eft le même que le gâteau aux œufs pour la façon de la pâte, fi ce n'eft que celle-ci fe pétrit avec du lait; la façon de cuire eft encore la même.

*Gâteau de fromage.* Sur une livre de farine, mettez demi-livre de beurre; délayez votre farine avec de la crême battue; ajoûtez un peu de fromage mou, & que votre pâte foit un peu ferme; formez votre gâteau, & étendez deffus des petits morceaux de fromage affiné avec du beurre, & mettez au four.

*Gâteau de Savoye.* Ayez deux livres de fucre en poudre, vingt jaunes d'œufs, fleurs d'orange pilées, citron confit, citron verd haché menu; battez le tout enfemble; ayez deux douzaines de blancs d'œufs à part; fouettez-les bien; quand ils feront en neige, joignez-les au premier mêlange; paffez-y enfuite une livre de fine fleur de farine au tamis; mêlez le tout, & le mettez dans une cafferole de la grandeur dont vous voudrez faire votre gâteau, dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre affiné, & que vous ferez égoutter; de forte qu'il n'y refte qu'un leger enduit que vous laifferez figer; faupoudrez de fucre fin; faites cuire au four, mais pas trop chaud; quand il fera cuit & refroidi, glacez-le d'une glace blanche avec blancs d'œufs, fucre en poudre & jus de citron bien battu; couvrez-en votre gâteau; faites quelques deffins deffus, ou avec du citron confit ou des confitures. On

peut le servir sans glacer, en lui donnant belle couleur.

*Gâteau feuilleté.* Détrempez environ une livre de farine à l'eau & au sel sans beurre ; que la pâte soit molle ; laissez-la reposer une demi heure ; étendez-la ensuite avec le rouleau à un doigt d'épaisseur ; étendez du beurre frais sur cette abaisse, pliez-la en double, & la pétrissez avec le rouleau, pour incorporer votre beurre ; formez un nouveau lit de beurre, & continuez de procéder comme dessus, cela par quatre à cinq fois ; formez votre gâteau ; dorez & faites cuire.

*Gâteau fourré.* Prenez pâte feuilletée ; formez deux abaisses de l'épaisseur d'un écu : que la premiere excede l'autre d'un doigt ; mettez dessus des confitures ; recouvrez de l'autre abaisse ; mouillez les bords & les soudez ; dorez & faites cuire. Quand il sera cuit, passez dessus un doroir trempé dans le beurre ; saupoudrez de nompareille, ou glacez à l'ordinaire.

*Gâteau (Autre) fourré.* Prenez deux blancs d'œufs frais, battez-les bien ; mettez un quarteron de farine, autant de sucre en poudre, un peu d'eau-de-vie, & de coriandre pilée ; mêlez bien le tout, & l'étendez menu sur des papiers de la largeur d'une assiette ; saupoudrez de sucre, & mettez au four.

*Gâteau mollet.* Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, environ un litron de farine & sel à proportion ; pétrissez le tout à l'eau froide, & mettez au four.

*Gâteau ordinaire.* Prenez de farine ce qu'il faut pour la grandeur dont vous le voulez, avec du beurre aussi pesant que de farine & de fromage mou, non écrêmé, sel & eau ; mettez votre farine sur un tour ; faites un trou au milieu, votre eau & le beurre en dedans ; pétrissez ferme ; étendez avec le rouleau, & mettez votre fromage mou par-dessus ; pliez en quatre ; étendez & repliez ainsi plusieurs fois ; formez votre gâteau ; dorez & faites cuire au four.

*Gâteau (Autre) ordinaire.* Sur deux litrons de farine

mettez une livre de bon beurre, chopine de lait, quatre œufs; pétrissez petit-à-petit, mettant du lait à mesure; formez une pâte ferme & votre gâteau; mettez au four. Il faut quatre heures pour le cuire à propos dans un four raisonnablement chaud.

*Gâteaux (Petits) pour le dejeûner.* C'est la même pâte & la même façon que pour le gâteau feuilleté, dont on forme plusieurs petits gâteaux de la grosseur & de la figure qu'on veut.

*Gâteau.* Voyez *Jasmin*, *Jonquille*, *Orange*, *Violettes.*

GAUFRE : espece de pâtisserie qu'on sert avec le fruit, dont l'usage est plus commun dans les provinces qu'à Paris, où cependant l'on en sert sur les meilleures tables.

*Gaufres au fromage.* Prenez de la plus fine fleur de froment, selon la quantité de gaufres que vous voulez faire; détrempez-la peu-à-peu avec du lait; assaisonnez de sel & de beurre frais que vous aurez fait fondre. Délayez de sorte qu'il n'y ait point de grumeaux. Mettez-y de bon fromage affiné de Brie, ou autre, coupé en tranches très-déliées; & jettez-y un verre de vin blanc. Laissez votre pâte, qui doit avoir la consistance d'une bouillie épaisse, fermenter tant soit peu, pendant un tems : mettez le gaufrier sur un feu clair, & le chauffez des deux côtés. Quand il sera chaud à point, frottez le de beurre frais, ou de lard. Versez-y, selon la grandeur, de la pâte; fermez. Faites cuire, de côté & d'autre; ouvrez, de tems en tems, pour voir si votre gaufre se colore. Les premieres sont sujettes à manquer, par excès de chaleur, ou par défaut; alors il est facile de se régler.

*Gaurfes au sucre.* Mettez une livre de sucre en poudre dans huit œufs, & autant de beurre fondu que de sucre. Fouettez bien le tout; ajoûtez-y trois quarterons de fine fleur de farine, & la délayez petit-à-petit, jusqu'à ce que votre pâte ait un peu de consistance. On peut facilement juger au goût

ſi la pâte eſt de la fineſſe requiſe. Si elle ne l'a pas, on augmente de ſucre & de beurre. Le ſurplus, pour les cuire, eſt dit dans le procédé précédent.

*Gaufres communes.* Détrempez de la plus fine farine avec du lait aſſaiſonné de ſel & de beurre fondu que vous mêlerez, juſqu'à ce qu'il ne reſte aucun pâton. Mettez-y quelques œufs, ſelon la quantité de farine, & du ſucre en poudre. Quelques perſonnes y mettent de l'eau-roſe. Faites votre pâte de la conſiſtance d'une bonne bouillie épaiſſe.

La cuiſſon, comme aux articles précédens.

*Gaufre fine.* Demi-livre de farine, autant de ſucre, deux œufs, citron verd haché menu, eau de fleurs d'oranges, demi-bouteille de vin de Champagne, un peu de beurre fondu. Délayez le tout, & que la pâte ſoit un peu claire. A la place de vin de Champagne, on peut y mettre un poiſſon d'eau-de-vie, ſur trois d'eau. On peut auſſi y mettre de la crême; le ſurplus, comme ci-devant.

GELÉE : cette eſpèce de confiture ſe fait avec le ſuc des fruits mûrs, cuits avec du ſucre en conſiſtance convenable. Toutes les gelées doivent cuire à petit feu, & couvertes, ſi elles ſont de fruits rouges ou verds; mais celles des fruits blancs veulent être faites à grand feu, & découvertes. Celle des coings veut plus de ſucre qu'aucune autre. (Voyez *Ceriſes*, *Coings*, *Epine-vinette*, *Framboiſes*, *Grenade*, *Groſeilles*, *Muſcat*, *Poires*, *Pommes*, *Verjus*, &c.)

*Gelée de viandes :* eſpece de reſtaurant qu'on ſert pour entremets. Comme elle ſe digere facilement, on en donne aux malades pour les ſoutenir, lorſqu'ils ne ſont pas en état de prendre des nourritures plus ſolides. Prenez des pieds de veaux, ſelon la quantité de gelée que vous voudrez, avec un bon coq; lavez-les & les épluchez, & les mettez dans une marmite avec la quantité d'eau ſuffiſante; faites cuire & écumer avec ſoin. Quand les viandes ſeront défaites, votre gelée eſt à ſon point : il

ne faut pas qu'elle soit trop forte ; passez votre gelée à l'étamine, ou par un linge, & la dégraissez bien ; mettez du sucre à proportion, cannelle en bâton, deux ou trois cloux, deux ou trois écorces de citron ; & l'on fait cuire la gelée quelque tems avec ces ingrédiens. Pendant ce tems, on fouette en neige quatre ou cinq blancs d'œufs ; on y met le jus des citrons dont on a employé l'écorce ; on verse ce mêlange dans la gelée, en la remuant de tems à autre sur le fourneau ; on la laisse ensuite bouillir jusqu'à ce que le bouillon soit prêt à passer les bords ; on passe alors la gelée à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, & on la met en lieu froid pour la faire prendre. On teint les gelées de toutes sortes de couleurs ; en gris de lin, avec la cochenille ; en rouge, avec le suc de betterave ; en violet, avec la teinture de tournesol ; en jaune, avec des jaunes d'œufs ; en verd, avec le jus de poirée cuite ; & on les blanchit avec le lait d'amandes.

GELINOTTE : oiseau très-délicat, qui vit dans les bois, & sur-tout dans les montagnes couvertes de sapins. On en trouve beaucoup dans les hautes montagnes du comté de Bourgogne ; on les accommode comme le faisan. Il y a une gelinotte d'eau, qui tient de la poule & du canard, & qui s'apprête comme le canard sauvage.

OBSERVATION MEDECINALE.

La gelinotte des bois est un mets très-sain, nourrissant, fortifiant, de facile digestion, & dont les gens délicats, foibles & convalescens peuvent manger avec sécurité. La gelinotte d'eau n'a pas les mêmes qualités : comme la plûpart des oiseaux aquatiques, son fumet déplaît à quelques personnes ; sa chair ne se digère pas très-facilement : on doit s'en abstenir, quand on n'a pas un bon estomac.

GENIÉVRE. C'est ainsi qu'on appelle les baies d'un arbrisseau très-commun, appellé *genévrier*. Ces baies, d'abord vertes en mûrissant, deviennent noires. On fait de ces baies une liqueur ap-

peilée *eau de geniévre*, un extrait, ou confiture, qu'on dit bons pour l'estomac ; on en fait un syrop stomachal & cordial. Nous allons donner le procédé de la liqueur & du syrop.

*Geniévre* (*Eau de*) *distillée*. Pour trois pintes de cette liqueur, prenez le quart d'un litron de baies de geniévre, bien fournies & bien mûres ; mettez deux pintes moins demi-septier d'eau-de-vie, avec le geniévre pilé dans votre alambic, avec plus d'eau que pour toute autre nature de drogues à distiller, pour que le geniévre ne s'attache pas au fond de la cucurbite. Il faut distiller à feu très-doux, parce que, dans l'ébullition, les baies montant, pourroient engorger le cou de l'alambic. Vos esprits étant tirés, mettez-les dans un syrop fait avec pinte & chopine d'eau, & environ trois quarterons de sucre.

*Geniévre* (*Eau de*) *non distillée*, ou *Ratafia de Geniévre*. Pour quatre pintes, faites infuser un demi-litron de baies de geniévre dans quatre pintes d'eau-de-vie, avec une livre & demie de sucre. Quand elles auront infusé assez long-tems pour avoir communiqué toute leur saveur à votre ratafia, passez-le, & le remettez en bouteilles pour le besoin.

*Geniévre*. (*Glace de*) Pilez une demi-poignée de baies de geniévre, que vous mettrez dans une pinte d'eau, avec demi-livre de sucre, un peu de cannelle. Faites-lui prendre quelques bouillons ; passez & travaillez cette décoction à la salbotiere, pour la faire prendre à la glace.

*Geniévre*. (*Syrop de*) Faites infuser à chaud, pendant neuf jours, des baies de geniévre ; écrasez-les ensuite. Faites bouillir cette infusion, & exprimez-en tout le suc. Mettez sur le feu, avec suffisante quantité de sucre : faites cuire en consistance de syrop.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit du genevrier ou geniévre est un peu échauffant, atténuant, stomachique ; favorise l'écoulement des urines, & quelquefois la sortie des vents.

Il eſt du nombre des médicamens auxquels on a attribué de trop grandes vertus.

GÉNOISES. Pilez du citron verd, & citron confit, hachés menu ; avec deux macarons, ſix biſcuits d'amandes amères, de la moëlle de bœuf, marmelade de fleurs d'orange, crême pâtiſſiere ; gros comme deux œufs, & du ſucre en poudre convenablement. Le tout étant bien mêlé, faites deux abaiſſes minces. Mettez deſſus l'une de votre mêlange, par petits tas, en laiſſant des intervalles ; couvrez d'une autre abaiſſe ; enſuite, avec le doigt, enfermez chaque tas entre deux pâtes, & les ſéparez enſuite avec un fer fait pour cela. Rangez-les ſur du papier, & faites cuire au four. Glacez-les, & ſervez pour entremets.

GIBIER : on entend par ce mot, tous les animaux quadrupedes ou volatiles non domeſtiques, qu'on ſe procure par le moyen de la chaſſe. On en diſtingue de trois ſortes.

*Le gros gibier ou venaiſon, qui comprend les fauves ;*

SÇAVOIR :

| | |
|---|---|
| Le Cerf. | Le Daim. |
| La Biche. | Sa femelle. |
| Le Faon de Cerf. | Son faon. |
| Le Chevreuil. | Le Sanglier. |
| Sa femelle. | La Laie. |
| Son faon. | Le Marcaſſin. |

*Le Gibier à poil.*

| | |
|---|---|
| Les Lievres. | Les Lapins. |
| Les Levrauts. | Les Lapereaux. |

*Le Gibier à plume, ou menu Gibier.*

| | |
|---|---|
| Le Faiſan. | Les Perdreaux. |
| La Poule-faiſande. | Les Cailles. |
| Les Faiſandeaux. | Les Cailleteaux. |
| Les Perdrix rouges & griſes. | Les Ortolans. |
| | Becca-figues. |

*Le Gibier à plume, ou menu Gibier.*

Rouges-gorges.
Gelinottes.
Guignards.
Alouettes.
Ramiers.
Ramereaux.
Grives.
Merles.
Beccois.
Beccasses.
Beccassines.
Vaneaux.
Pluviers.
Canards sauvages.
Sarcelles.
Rouges.
Albrans.
Poules d'eau.
Plongeons, &c.

Le gibier mangé trop frais, est insipide; trop tendre, il porte au nez : il faut le manger lorsque la vapeur qui s'en exhale, ou le fumet, perce sans avoir d'odeur forte & desagréable.

On trouvera, à leurs articles respectifs, la maniere d'apprêter ces sortes de viandes.

GIGOT : partie du quartier de derriere du mouton. On a déja donné au mot *Eclanche* différentes façons d'accomoder cette partie ; en voici d'autres qui n'y sont pas comprises.

*Gigot à la daube.* Otez-en la peau ; faites-le blanchir ; piquez-le de menu lard, & le faites tremper avec sel, poivre, girofle, laurier & bouquet de fines herbes dans du verjus & du vin blanc, pendant douze heures ; mettez-le ensuite à la broche, & l'arrosez de sa marinade ; faites une sauce avec ce qui se trouve dans la léchefrite, farine frite & jus de champignons ; mettez-y un anchois, & y laissez mitonner votre gigot pendant quelque tems.

*Gigot à la daube. ( Autre façon de )* Otez la peau ; battez le gigot pour l'attendrir ; coupez le bout de l'osselet ; piquez-le de gros lard avec sel & poivre ; faites-le bouillir dans un pot ou marmite, jusqu'à ce qu'il soit cuit ; mettez-y ensuite du vin blanc & un peu de verjus, du girofle ; retirez-le ; & avant de servir, versez dessus un peu d'essence d'ail.

*Gigot à la Périgord.* Coupez des truffes en petits lardons & du lard de même, assaisonnez de sel, poivre & fines épices, persil, ciboules & pointes d'ail, le tout bien haché; lardez votre gigot de lard & de truffes; enveloppez-le bien de papier; laissez-le deux jours, de sorte qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu & dans son jus, dans une casserole couverte de tranches de lard & de veau; dégraissez la sauce; & servez avec une cuillerée de bon coulis pour la lier.

*Gigot de veau à l'étouffade.* Lardez de gros lard; passez le à la casserole; mettez-le ensuite étouffer dans une terrine avec des champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet de fines herbes, girofle & muscade; liez la sauce avec la farine frite; servez garnis de croûtons frits avec jus de citron. On peut encore lier la sauce avec du coulis.

*Gigot à la paysanne.* Dégraissez & désossez-le, en ne laissant que l'os du manche; battez-le bien; ôtez la peau de dessus de la largeur de deux mains; piquez-le de menu lard; arrangez dedans une bonne sauce; faites un ragoût de pigeons, d'ailerons, ou autres choses; mettez dedans; recouvrez de votre farce; mettez cuire votre gigot à la braise: étant cuit, égouttez-le, & servez avec une essence & jus de citron.

*Gigot à l'eau.* Prenez-le mortifié; battez-le avec le couperet; cassez le gros os, & le mettez cuire dans une marmite, avec sel & poivre, cloux & bouquet, quelques bardes de lard, & une bouteille de vin blanc. Quand il est cuit, dressez-le; & servez dessus une sauce à l'Italienne.

*Gigot roulé.* Desossez-le; levez la moitié de la chair; faites-en une farce; piquez le dessus du gigot; mettez la farce dedans; cousez-le; faites-le cuire & glacer comme un fricandeau, & servez avec une bonne essence.

GIMBLETTES : sorte de pâtisserie séche de la grosseur d'une plume, & tournée en anneau, qui se fait avec un quarteron de farine, deux onces de sucre, trois jaunes & un blanc d'œuf frais, un peu de fleur d'orange & d'ambre, mais en très-petite quantité. Si la pâte n'étoit pas assez maniable, vous y mettrez une goutte d'eau & un peu d'eau de fleurs d'orange. Roulez-la en ficelles, & formez-en des anneaux, que vous ferez revenir à l'eau bouillante, & cuire ensuite au four.

GINGEMBRE : racine d'une plante qui nous vient des isles Antilles & de l'Inde ; on la fait sécher avec grand soin dans le pays, d'où on nous l'apporte ; son goût âcre & aromatique fait qu'elle excite l'appétit. Beaucoup le mêlent avec le poivre, avec lequel il a beaucoup d'analogie. Quand il est tendre, on le coupe par tranches avec vinaigre, huile & sel, comme la salade; mais ce ne peut être que dans les lieux où il croît.

*Gingembre confit.* Il faut le choisir gros, tendre, de couleur dorée, d'un goût agréable. On le fait tremper quelque tems, pour lui faire perdre de son âcreté naturelle. Son syrop doit être blanc & assez cuit. Les marins font grand usage de cette confiture, qu'on ne peut faire que sur les lieux. Elle fortifie, aide à la digestion, resiste à la putridité des humeurs ; il suffit d'en prendre, à chaque fois, de la grosseur d'une petite noix.

GIROFLE : fruit d'un arbre qui croît aux isles Moluques, d'une odeur & d'un goût très-aromatiques : il est du plus grand usage en cuisine, & dans la distillation, mais particulierement pour l'assaisonnement des liqueurs qui se font par infusion.

*Girofle.* (*Pastillage de*) Faites dissoudre une once de gomme adraganth ; pilez douze cloux de girofle des plus beaux, & faites-en une pâte maniable avec une livre de sucre en poudre. Si vous en vouliez moins ou plus, vous réglerez la quantité de la

gomme, du girofle & du sucre, sur la mesure donnée; la moitié pour demi-livre, le double pour deux livres, ainsi du reste.

GLACE : ce mot exprime différens procédés selon les substances pour lesquelles on l'emploie. En terme de *cuisine*, c'est faire réduire des jus en gelée, pour donner à un ragoût une espece de croute transparente. Dans l'*office*, c'est faire cuire du sucre à lissé, & y tremper les fruits qu'on veut glacer. En *pâtisserie*, c'est mettre du sucre avec du blanc d'œuf, dont on met une couche sur ce qu'on veut. On glace les liqueurs pour les rafraîchir comme les eaux de fraises, de framboises, de groseilles, &c. & qu'on met dans des moules de fer-blanc, qu'on couvre de glace, dans laquelle on a mis du sel, pour augmenter le degré du froid.

GLANDE : *plexus* de vaisseaux déliés, qui sert à séparer les humeurs ou à lubréfier certaines parties. Les glandes sont, pour l'ordinaire, tendres & agréables au goût, nourrissantes & d'un bon suc, de facile digestion.

GODIVEAU : hachis de toutes sortes d'ingrédiens, dans lequel il entre beaucoup de lard & de graisse, & qui, par-là même, est indigeste & pesant sur l'estomac. Sa préparation d'ailleurs exige beaucoup d'apprêts, sur-tout le godiveau de Pourperon, & le pâté de godiveau.

GOGUE AU SANG : préparation d'un foie de veau, dans laquelle il entre de la graisse & du sang de porc ou de veau; mets indigeste en ce que le sang des animaux, de quelque maniere qu'on le prépare, est difficile à digérer, se coagule aisément, & fournit quantité d'humeurs grossieres & impures.

GOUJON : il y en a de deux sortes, de mer & d'eau douce; on les frit l'un & l'autre, ou on les accommode comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan*.)

GRENADE : fruit d'un arbrisseau dont on forme de très-belles palissades & très-agréables à la vue. Ce fruit, dont l'écorce est fort dure, ne vient bien

que dans nos provinces méridionales. On en distingue trois especes ; les aigres, les douces, les vineuses. On les mange crues. On en fait de la conserve, des gelées, du syrop. On en cultive d[...]s ce pays-ci ; mais il s'en faut beaucoup qu'elles soient de la qualité de celles du Languedoc & de la Provence, qui sont les meilleures à employer.

*Grenade. (Conserve de)* Otez la pulpe des grenades ; pressez-en le jus, & y mêlez du sucre en poudre ; faites chauffer, jusqu'a ce que le sucre soit bien fondu. Faites cuire d'autre sucre à soufflé ; retirez-le, & y mettez votre jus de grenade. Lorsque la glace commencera à se former, dressez votre conserve.

On la fait encore, en faisant réduire le jus de grenade à moitié, & le délayant dans du sucre cuit à *la* grande plume.

*Grenade. (Gelée de)* Exprimez, à travers un linge, le jus de la pulpe de vos grenades ; mesurez ce jus ; & sur une pinte, mettez trois quarterons de sucre ; mêlez, & faites cuire. Vous connoîtrez que votre gelée sera à son point, lorsqu'en mettant sur une assiette, elle se leve sans s'attacher.

*Grenade. (Glace de)* Délayez bien la pulpe de grenade, bien mûre, avec de l'eau & du sucre ; passez ensuite avec expression, après l'avoir battu d'un vase à l'autre ; & finissez comme les autres glaces.

*Grenade. (Syrop de)* Exprimez le jus de ce fruit, & le mettez dans une bouteille, sans la boucher ; exposez-la au soleil, ou à portée d'un feu clair, jusqu'à ce que son dépôt soit formé. Tirez ensuite à clair, & mettez quatre onces de jus du fruit, par livre de sucre cuit à soufflé. Faites bouillir ensemble en consistance de syrop. S'il étoit trop décuit, faites cuire le syrop à perlé, qui est le degré de cuisson de tous les syrops. S'il étoit trop cuit, on peut le décuire, en y mettant un peu de jus, jusqu'à ce qu'il soit à perlé, qui est le degré des syrops de garde.

*Grenade, en cuisine*, est un ragoût fait avec des fricandeaux piqués de petit lard, dont on prend deux, entre lesquels on met une farce fine & bien assaisonnée, & dont on soude les bords, en les trempant dans l'œuf battu. Quand on en a accommodé de cette sorte quelques-uns, ou plusieurs, selon la quantité qu'on en veut faire, on les fait cuire dans une bonne braise. (Voyez *Braise.*) Etant cuites, égouttez & dressez. On les ouvre comme des grenades, pour les servir.

GRENADIN : mets qu'on fait avec poulardes, poulets, perdrix & autres volailles, en les farcissant d'un godiveau fin & bien assaisonné, & qu'on fait cuire à la braise dans une marmite foncée de bardes de lard & de godiveau. Quand la sauce est réduite, dressez votre grenadin dans une tourtiere ; panez-le, & lui donnez couleur au four ; & le servez avec un jus de citron, ou coulis de champignons.

GRENOUILLES : petit animal amphibie qui ne marche qu'en sautant, & qui nage très-vîte. Il vit dans les marais, les mares, & toutes les eaux stagantes. Les grenouilles aquatiques, bien nourries, vertes, & marquées de taches noires, sont les seules que l'on serve sur nos tables ; encore n'en prend-on que les cuisses.

*Grenouilles en fricassée de poulets.* Ecorchez-les ; ne laissez que les cuisses, & partie des reins. Faites-les blanchir à l'eau chaude, & les mettez ensuite à l'eau froide ; essuyez, & les fricassez comme les poulets. (Voyez au mot *Poulet.*)

*Grenouilles frites.* Faites mariner les cuisses avec un peu d'eau, sel, poivre & vinaigre, beurre manié de farine, persil ; ciboules & girofle, en la faisant seulement tiédir, pour que le beurre fonde. Laissez-les trois ou quatre heures. Ensuite essuyez-les, & les farinez ; puis faites frire, & les servez garnies de persil frit.

*Grenouilles.* (*Potage de*) Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de purée. Faites autour un cor-

don de cuisses des plus belles grenouilles marinées; & faites tremper dans une pâte à beignets, & jettez sur le potage un coulis fait avec d'autres grenouilles pilées. ( Voyez *Coulis*, *Blanc-maigre.* ) Servez chaudement.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les grenouilles aquatiques, bien nourries, & vivant en belle eau, sont propres à adoucir l'âcreté des humeurs. Comme leur chair est visqueuse, elles sont un peu difficiles à digérer pour les estomacs foibles; mais les bons estomacs s'en nourrissent bien. Elles conviennent sur-tout aux jeunes gens bilieux. On en fait des bouillons qui font grand bien aux étiques, aux phtisiques, & dans les toux invétérées. Ces bouillons humectent, rafraîchissent, & procurent le sommeil.

GRIVE : oiseau très-connu, & d'un usage commun; d'un goût délicat, sur-tout au tems des vendanges.

*Grives à la braise.* Faites-les cuire à la braise, & servez avec une sauce hachée.

*Grives au genièvre.* Couvrez-les de bardes de lard & de papier; attachez-les à la broche, & les faites rôtir. Pendant qu'elles rôtissent, mettez dans une casserole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc, un jus de citron; & faites bouillir le tout: faites blanchir une douzaine de grains de genièvre, que vous mettrez dans votre coulis avec les grives; vous laisserez mitonner le tout, & dégraisserez votre coulis pour servir.

*Grives en ragoût.* Passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sauce, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & l'assaisonnement ordinaire; laissez mitonner le tout, & servez avec un jus de citron.

*Grives.* ( *Pâté chaud de* ) Vuidez, retroussez vos grives; mettez les foies à part. Battez-les sur l'estomac, & les piquez de gros lard, & ensuite les fendez sur le dos. Pilez les foies, avec lard rapé,

champignons, truffes, ciboules & persil, sel & poivre, fines herbes & epices. Farcissez en vos grives. Faites deux abaisses; sur celle du fond, mettez de la même farce dont on vient de parler; assaisonnez vos grives, & les dressez. Finissez votre pâté à l'ordinaire; dorez & mettez au four. Etant cuit, ôtez le lard qui couvre les grives; jettez dedans un ragoût de ris de veau, champignons & trufles, lié d'un bon coulis; & servez chaud, avec un jus de citron.

*Grives rôties.* On les met à la broche, sans vuider, avec des rôties dessous, comme les mauviettes. Ou bien, tandis qu'elles rôtissent, on les flambe avec du lard; on les poudre de pain & de sel mêlés, & on les sert avec poivre & verjus, en frottant le plat d'une échalote ou d'une rocambole; on en fait aussi différentes entrées, comme des beccasses. (Voyez *Beccasses.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la grive, prise principalement pendant le tems où elle mange du raisin, est delicate, legère, savoureuse & fort saine; elle convient même aux convalescens à qui on permet de la viande. Cependant, comme cet oiseau est communément fort gras dans la saison où il est meilleur à manger, il faut, quand on le sert aux convalescens ou aux personnes délicates que les substances grasses peuvent incommoder, en ôter la plus grande partie de la graisse, en le faisant rôtir, ou qu'ils ne mangent pas les parties très-grasses.

GROSEILLES: fruit d'un arbrisseau très-commun dans tous nos jardins, dont on distingue plusieurs especes; sçavoir, la *verte*, dont le bois est gris & garni d'épines, & dont on se sert comme de verjus dans la saison du maquereau; ce qui leur a fait donner le nom de *groseilles à maquereaux*; la *rouge*, qui vient en grappes sur un bois lisse & brun; la *perlée*, qui vient de même en grappes, & dont le bois est de même que celui de l'espece

précédente. On les emploie l'une & l'autre aux mêmes usages. Nous allons donner d'abord les procédés qui regardent les groseilles rouges & perlées; & nous donnerons ensuite ceux qui regardent les groseilles vertes.

*Groseilles au liquide.* On peut les confire en grappes, ou égrainées. Pour les confire en grappes, il faut les choisir belles & bien claires; les mettre dans le sucre cuit à la grande plume faire quelques bouillons; les laisser reposer jusqu'au lendemain; les tirer & faire recuire le syrop à perlé, pour le mettre sur le fruit que vous aurez dressé dans des pots.

Si vous les faites confire égrainées, faites cuire votre sucre à soufflé; mettez vos groseilles dedans, & les faites bien bouillir. Ayez soin de bien écumer. Tirez-les ensuite de dessus le feu, & les laissez reposer. Faites-les recuire encore jusqu'à ce que le syrop soit en gelée; ce que vous connoîtrez, lorsque ce syrop tombera en nappe. Otez-les alors, & les écumez, s'il est nécessaire; laissez refroidir à moitié, pour les empoter.

D'autres, pour leur donner plus de brillant, font cuire du jus de cerises dans du sucre cuit à la forte plume, à qui on fait faire quelques bouillons. On y met ensuite sa groseille prendre une vingtaine de bouillons. On laisse le tout reposer quelque tems, & on la fait recuire à syrop, c'est-à-dire à perlé; & on laisse refroidir pour l'empoter.

*Groseilles au sec.* Confites en grappes, comme on l'a dit ci-dessus, il faut les mettre en bouquets, parce que ce fruit est trop petit pour le faire sécher à part. Faites égoutter vos bouquets, poudrez-les de sucre fin, de tous côtés; & les faites sécher à l'étuve, sur des feuilles, comme tous les autres fruits qu'on met au sec.

*Groseilles. (Clarequets de)* Prenez des groseilles bien mûres; exprimez-en le jus. Faites-le cuire en gelée dans le sucre à cassé; & servez dans des gobelets.

belets. Il faut trois quarterons de sucre pour demi-septier de jus.

*Groseilles.* (*Compôte de*) Clarifiez d'abord votre sucre, & l'écumez; mettez-y ensuite votre fruit. Faites-lui prendre un bouillon couvert, & réduire en gelée. Otez du feu, écumez, laissez refroidir, & servez dans le compôtier. Il faut, pour une livre de fruit, environ demi-livre de sucre, & une chopine d'eau. Quelques officiers jettent simplement leur fruit dans le sucre cuit à soufflé, lui font prendre un bouillon, le tirent, & le dressent.

*Groseilles.* (*Conserve de*) Exprimez le jus de groseilles bien mûres; laissez un peu reposer; séparez ce qu'il y aura de plus clair, & ne prenez que le plus épais de ce jus; faites-le réduire, sur le feu, au tiers. Mêlez-le avec du sucre à la grande plume; autant de sucre que de fruit. Mettez dans des moules, & coupez ensuite, étant refroidi, de la grandeur & figure que vous voudrez.

*Groseilles.* (*Eau de*) Prenez-les bien mûres; exprimez-en le jus. Mettez dans une bouteille découverte, & l'exposez au soleil, ou à une certaine distance d'un feu clair. Le dépôt étant formé, tirez ce jus à clair; mettez-en un demi-septier sur une pinte d'eau, avec un quarteron de sucre. Versez cette liqueur d'un vase à l'autre. Pour bien mêler le tout; on peut la mettre à la glace, ou la mettre seulement reposer en lieu frais, & la passer avant d'en faire usage.

*Groseilles en bouquets.* Prenez-en la quantité que vous vous voudrez; faites-en des bouquets auxquels vous ferez prendre quelques bouillons couverts, dans du sucre cuit à la grande plume. Ecumez, & les y laissez à l'étuve jusqu'au lendemain. Egouttez-les; poudrez-les par-tout de sucre fin, & les faites sécher ensuite à l'étuve sur des feuilles.

*Groseilles en chemise.* Trempez de belles grappes dans du blanc d'œuf bien battu, & les roulez dans le sucre fin; puis vous les mettrez sécher à l'étuve.

*Groseilles en grains.* Otez-leur les pépins, & les jettez, à mesure, à l'eau fraîche. Faites cuire de la cassonade au cassé, & y mettez le fruit, en remuant toujours la poële au-dessus du feu, jusqu'à ce que votre sucre se décuise, sans bouillir. Tirez alors votre confiture, & l'empotez : la groseille perlée se confit de même. Pour deux livres de fruit, il faut trois livres de cassonade.

*Groseilles en grappes.* Prenez-en la quantité que vous vous voudrez; faites cuire du sucre à la petite plume; livre pour livre de fruit. Faites faire, dans ce sucre, quelques bouillons à votre fruit. Faites égoutter sur le tamis; dressez sur des feuilles; poudrez de sucre fin, des deux côtés, & faites sécher à l'étuve.

*Groseilles (Gelée de) à la bourgeoise.* Egrainez votre fruit; faites-le bouillir avec un peu d'eau; passez-le au tamis, en le pressant. Mettez bouillir ce jus avec du sucre fin, & le tirez du feu, pour l'écumer. Finissez-le ensuite, en lui faisant prendre quelques bouillons couverts; un tiers plus de fruit que de sucre.

*Groseilles. (Autre Gelée de)* Exprimez le jus de votre fruit, & le mettez dans du sucre cuit au cassé; faites bouillir jusqu'à ce que votre gelée tombe en nappe de l'écumoire, ou que, mise sur une assiette, elle se leve sans s'attacher; livre de sucre par chopine de jus. On peut encore, prenant autant de sucre que de fruit, faire cuire le tout jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & que le syrop soit entre lissé & perlé : olors on passe le tout au tamis, sans trop presser, dans une poële; on lui fait prendre un bouillon; on l'écume & on l'empote.

*Groseilles (Gelée de) framboisées.* Mettez un quart de framboises sur les groseilles que vous voulez employer; poudrez & finissez comme à l'article précédent.

*Groseilles (Gelée de) sans feu;* autrement *Groseilles au soleil.* Exprimez le jus; passez-le encore à

travers un linge, pour l'avoir plus clair. Mettez-y autant pesant de sucre en poudre, que vous mêlerez bien. Exposez-le au soleil; &, de tems en tems, versez-le d'un vase à l'autre, à plusieurs reprises; & le laissez exposé. S'il ne prend pas le jour même, il prendra le lendemain. Cette gelée n'est pas de garde; mais on peut l'employer au défaut du fruit, pour faire une boisson rafraîchissante, en la délayant dans de l'eau bien nette.

*Groseilles.* (*Glace de*) Sur une livre de ce fruit, il faut mettre demi-livre de framboises. Ecrasez le tout, & le délayez avec de l'eau, beaucoup de sucre. Laissez reposer, & passez ensuite ce jus à la chausse. Mettez à la salbotiere; travaillez avec la houlette, pour qu'il ne reste point de grumeaux; dressez ensuite dans des gobelets. Il faut beaucoup de sucre & de fruit, parce que la glace concentre les saveurs.

*Groseilles.* (*Marmelade de*) Passez vos groseilles au tamis. Faites bouillir ce que vous en aurez tiré, dans du sucre cuit à la grande plume, en remuant toujours, jusqu'à ce que votre syrop ait de la consistance. Employez une livre de sucre pour deux livres de fruit.

*Groseilles.* (*Pâte de*) Passez des groseilles au tamis; faites dessécher & réduire pâte ce que vous en aurez tiré. Délayez-le ensuite dans du sucre à la grande plume, une livre sur cinq quarterons de pâte de fruit. Mettez dans des moules, & faites sécher, à l'ordinaire, à l'étuve.

*Groseilles.* (*Ratafia de*) Les groseilles entrent dans la composition des ratafias de fruits rouges, & y font très-bien, lorsqu'on les y emploie; mais on en fait aussi de groseilles seules. Le procédé est le même que pour celui de cerises. (Voyez *Cerises.*)

*Groseilles.* (*Syrop de*) Exprimez du jus de groseilles, telle quantité que vous jugerez à propos, & le laissez fermenter trois ou quatre jours. Pour qu'il ne prenne point en gelée dans la cuisson, on peut y mettre un quart de cerises. Faites cuire de la cas-

ſonade à la grande plume ; mettez y votre jus bouillir ; faites réduire la cuiſſon au grand liſſé, & mettez trois quarterons de ſucre ou caſſonade, pour livre de fruit.

*Groſeilles vertes au liquide.* Otez les pépins, & faites confire comme celle d'abricots verds. (Voyez *Abricots.*)

*Groſeilles vertes au ſec.* Tirez, & faites égoutter des groſeilles vertes confites au liquide ; & les faites ſécher ſur des clayons, à l'étuve.

*Groſeilles vertes.* (*Compôte de*) Choiſiſſez les plus belles ; faites-les blanchir à l'eau chaude, & les retirez du feu, avant que l'eau bouille ; couvrez-les d'un linge. Faites cuire du ſucre à la plume ; livre pour litron de fruit. Faites-y prendre aux groſeilles un grand bouillon couvert. Retirez, & laiſſez repoſer. Faites rebouillir enſuite tant ſoit peu. Retirez, & les couvrez, pour les laiſſer reverdir. Si votre ſyrop n'eſt pas aſſez cuit, donnez-lui un peu plus de cuiſſon. Cette compôte ſe ſert chaude & froide, à volonté.

*Groſeilles vertes.* (*Gelée de*) Otez les pépins ; blanchiſſez-les comme ci-deſſus. Mettez en nouvelle eau, & les faites reverdir à petit feu. Faites cuire du ſucre autant que vous avez peſant de fruit. Faites bouillir le tout juſqu'à perlé ; écumez ſoigneuſement ; paſſez le tout au tamis. Ce jus, en paſſant, doit être mis en pot, & s'épaiſſit en refroidiſſant.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La groſeille eſt un fruit que ſa legère acidité rend rafraîchiſſant, apéritif, ſtomachique : il eſt legérement fondant & laxatif, & un peu nourriſſant. Il convient fort aux perſonnes qui ſont échauffées, qui reſſentent de l'agitation, qui ont des inſomnies, dont la bile ne coule pas facilement ; qui éprouvent fréquemment des maladies bilieuſes, putrides ; qui ſont ſujettes aux maladies de peau, dartres, éréſipeles, boutons.

GRUAU : c'eſt l'avoine bien dépouillée de ſa

peau, & dont les extrémités ſont ôtées, réduite en farine groſſiere au moyen d'un moulin fait exprès. Le meilleur gruau vient, dit-on, de Touraine & de Bretagne. On en tire auſſi d'excellent des Ardennes.

*Gruau.* (*Entremets de*) Mettez du gruau dans une marmite que vous remplirez de lait, avec un peu de canneile en bâton, citron verd, coriandre, ſel & girofle; faites bouillir juſqu'à ce qu'il forme une crême délicate; paſſez-le à l'étamine dans une cuvette, & y mettez du ſucre; mettez-le ſur le feu, ſans le faire bouillir, & remuez juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu; mettez enſuite ſur la cendre chaude, & le couvrez de maniere qu'il ſe forme deſſus une crême épaiſſe; & ſervez chaud.

GUIGNE: eſpece de ceriſe précoce, moins ronde, d'une chair moins tendre que la ceriſe, plus douce. On ne les emploie point en confiture. On les ſert ſans apprêt. Il faut les choiſir ſeulement belles & mûres. (Voyez *Ceriſes.*)

GUIMAUVE: plante fort commune, qui ſe trouve dans les lieux humides, le long des ruiſſeaux, & qu'on cultive avec ſuccès dans les jardins, ſur-tout dans les terres noires & graſſes. Sa racine, qui eſt blanche & mucilagineuſe, eſt d'un grand uſage en médecine. On en fait des tablettes, ou pâte, un ſyrop ou looch qui adouciſſent les âcretés de la poitrine, & facilitent l'expectoration. Les officiers de maiſon font cette pâte & ſyrop, & une conſerve, comme nous l'allons dire.

*Guimauve.* (*Conſerve de*) Prenez de la racine de guimauve bien nourrie, bien blanche, nettoyée; coupez-la en pluſieurs morceaux; faites-la cuire en bouillie. Paſſez-la avec forte expreſſion. Faites deſſécher à la poële, & la délayez enſuite dans du ſucre cuit à caſſé; livre de ſucre pour livre de guimauve.

*Guimauve.* (*Pâte de*) Nettoyez, & faites cuire & deſſécher comme la précédente, juſqu'à ce que

la pâte ne tienne point à la poële. Délayez ensuite dans le sucre cuit à la grande plume. Tenez la sur un feu doux, pendant que vous la mêlerez avec le sucre. Dressez dans des moules, & faites sécher.

*Guimauve.* (*Syrop de*) Choisie, préparée, cuite & passée comme ci-dessus, mettez dans du sucre cuit à perlé, & faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit revenu à ce degré de cuisson; livre de sucre pour demi-septier de décoction.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de guimauve renferme un suc gluant, adoucissant, relâchant, propre à émousser les humeurs âcres, à prévenir l'irritation, & à y remédier, principalement quand la cause de l'irritation est dans l'estomac & les intestins, à la gorge, à la vessie. Son usage continué long-tems, peut diminuer certaines toux causées par des humeurs âcres qui irritent le poumon.

## [HAC]

HABILLER: se dit, en cuisine, de la premiere préparation qu'on donne aux choses. Habiller une volaille, c'est la plumer, flamber, vuider; un poisson, c'est l'écailler, le vuider; un chevreuil, un agneau, ou autre viande, c'est l'écorcher, la vuider, &c.

HACHIS: se dit des viandes qu'on réduit à force de les couper en très-petites parties: on en fait de toutes sortes de chair; soit volaille, grosse viande ou poisson. On trouvera les procédés à leurs articles respectifs.

*Hachis de toutes sortes de viandes.* Passez à la casserole persil, ciboules, champignons hachés avec du bouillon & du coulis; faites faire quelques bouillons; mettez-y vos viandes hachées prendre goût sans bouillir, assaisonnées de bon goût; servez

garni d'œufs frais pochés, avec des mies de pain.

HARENG : petit poiſſon de mer qu'on pêche au printems & dans l'automne ; il s'en trouve en quantité ſur les côtes de Bretagne & de Normandie. On en diſtingue de trois ſortes ; le *frais*, le *ſalé*, le *ſoret* : le ſeul bon & ſain eſt celui qu'on mange frais.

*Harengs frais à la matelote.* Prenez huit ou dix harengs frais ; habillez-les proprement, & les mettez dans une caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, ſel & gros poivre ; faites cuire à grand feu ; ſervez à courte ſauce.

*Harengs ſorets grillés à la ſauce à l'huile.* Prenez-en le nombre que vous voudrez ; faites-les deſſaler au lait ; eſſuyez, & faites mariner avec ſel, poivre, huile fine, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail hachée menu ; panez-les de mie de pain ; faites rôtir, & ſervez avec une ſauce à l'huile.

*Harengs frais ſur le gril.* Tout le monde ſçait qu'il fait les écailler, vuider, eſſuyer avant de les mettre ſur le gril. Mettez dans une caſſerole beurre frais, un peu de farine, filet de vinaigre, cuillerée de moutarde fine, ſel & poivre, un peu d'eau ; faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez ſur vos harengs.

*Harengs frais.* (*Autre maniere d'accommoder les*) Frottez vos harengs de beurre ; faites cuire ſur le gril ; ſervez avec une ſauce rouſſe, fines herbes hachées, ſel, poivre, capres, filet de vinaigre, avec tranches de citron.

*Harengs frais.* (*Autre maniere d'apprêter les*) Inciſez-les le long du dos ; frottez de beurre fondu & ſel que vous laiſſerez prendre ; enveloppez-les de fenouil ; mettez ſur le gril ; ſervez avec une ſauce ou rouſſe comme ci-deſſus, ou une ſauce blanche, avec un ragoût de champignons frits, pour entrée ; ou faites-les frire, & ſervez avec jus d'orange, pour entremets.

Les *Harengs salés* qu'on dessale dans du lait, peuvent s'accommoder de même que les harengs frais ; mais la salure a décomposé leurs principes les plus sains, & ils n'ont jamais les qualités du hareng frais.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le hareng frais est un aliment leger, savoureux, facile à digérer, & sain pour tout le monde, dont les personnes les plus délicates peuvent faire usage, & que l'on peut donner aux convalescens qui ont la permission de manger, pourvu qu'il entre peu de beurre dans son apprêt. Le hareng salé ne convient qu'aux plus forts tempéramens, à ceux qui digerent les alimens durs & âcres ; telles sont les personnes qui font beaucoup d'exercice ou des travaux violens. Le hareng sor est encore plus âcre, plus difficile à digérer, & incapable de nourrir.

HARICOT : ragoût de mouton ou de veau coupés par morceaux, comme on l'a vu au mot *Côtelettes*, *Canard*, &c.

HARICOTS : légume farineux, très-connu. On le mange verd dans sa gousse : on mange la gousse verte, avant que le légume y soit formé. On mange les haricots tendres hors la gousse, quand elle commence à se blanchir ; on les mange secs. Ceux qui se cuisent le mieux, sont les plus sains.

*Haricots blancs à la crême.* Prenez-en un demi-litron ; faites cuire à l'eau avec beurre, sel, poivre, bouquet de persil & ciboules, ail, trois cloux de girofle, feuille de laurier ; mettez-les égoutter sur un tamis ; mettez une chopine de crême dans une casserole ; faites bouillir en la remuant toujours, & réduire à moitié ; assaisonnez de bon goût, & y mettez vos haricots.

*Haricots blancs au roux.* Faites cuire à l'eau ; faites un roux avec beurre & farine, où vous mettrez un oignon haché ; faites-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, filet de vinaigre, mouillés de bouillon, sel & poivre. En les servant pour

collation, on peut, au lieu de beurre, se servir d'huile fine.

*Haricots verds à la crême.* Faites-les un peu bouillir; passez-les avec du beurre ou du lard, avec persil & ciboules en paquet, & sel; fricassez avec de la crême fraîche ou du lait, où vous aurez délayé des jaunes d'œufs.

*Haricots verds au blanc.* Faites cuire avec eau, sel & beurre; égouttez-les, & les passez avec beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre; singez-les & mouillez de mitonnage; liez avec crême, jaunes d'œufs, jus de citron.

*Haricots verds au roux.* Faites cuire comme dessus, & suer une tranche de jambon dans une casserole, où vous mettrez ensuite du beurre, persil, ciboules & vos haricots; passez le tout ensemble; mouillez de bouillon & de coulis; assaisonnez de bon goût; faites cuire une bonne heure, & que la sauce ne soit pas trop claire.

*Haricots verds.* ( *Autre maniere d'accommoder les* ) Faites bouillir vos haricots; passez à la casserole, beurre, persil & ciboules hachés; quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots; faites-leur faire d'abord quelques tours; mettez ensuite une pincée de farine, du sel & un peu de bon bouillon; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; servez avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés dans du lait, avec un filet de verjus ou de vinaigre, & laissez prendre sur le feu sans bouillir: en gras, au lieu de cette liaison, mettez jus & coulis de veau.

*Haricots verds au vin de Champagne.* Coupez-les en filets, & faites cuire à l'eau bouillante, avec sel & beurre; passez à la casserole avec beurre, persil & ciboules hachés; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites réduire; ajoûtez-y du coulis; faites mitonner à petit feu; assaisonnez; servez à courte sauce avec un jus de citron.

*Haricots verds en salade.* Cuits à l'eau & égout-

tés, coupez-les également; mettez dans un salardier, & faites dessus divers dessins de toutes les autres fournitures.

*Haricots verds.* ( *Autre maniere de confire & sécher les* ) Prenez-en la quantité que vous voulez confire ; épluchez & faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & refroidir ensuite à l'eau fraîche; mettez-les égoutter, & de-là dans des pots qui doivent être bien nets ; faites-les baigner dans la saumure faite de deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, plusieurs livres de sel, sçavoir, une livre sur trois pintes, que vous faites chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu, & que vous tirez à clair; mettez sur la saumure deux doigts de beurre fondu, à moitié chaud, & l'y laissez figer, pour que vos pots ne prennent point l'évent. Pour les faire sécher, on les épluche de même, on les fait cuire aussi un quart d'heure à l'eau bouillante; & quand ils sont bien égouttés, on les enfile avec une aiguille & du fil, & on les pend au plancher, dans un endroit sec : lorsqu'ils sont bien secs, on les conserve très-long-tems. Pour s'en servir, on les met à l'eau tiéde, jusqu'à ce qu'ils ayent repris leur verdeur. On les accommode du reste, comme dans leur primeur.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les haricots sans gousses, nouveaux & bien cuits, sont un aliment nourrissant, d'assez facile digestion, en général, & sains: ils fournissent des sucs adoucissans, salutaires à ceux qui ont des humeurs irritantes, ou des incommodités habituelles qui en proviennent, telles que des demangeaisons, dartres, dévoiemens. Il y a des personnes auxquelles ils occasionnent beaucoup de vents; celles-là doivent n'en manger qu'une petite quantité, ou y mêler quelque assaisonnement stomachique. Les haricots secs, d'un bon acabit, & bien cuits, sont une bonne nourriture pour tout autre que pour les gens délicats, sédentaires, à qui ils donnent en-

core plus de vents que les précédens. Les haricots verds avec la gousse, sont un aliment savoureux & sain en général; mais il faut qu'ils soient bien cuits & bien mâchés. Quoique leur legere acidité en facilite la digestion, nous ne les conseillons pas aux personnes qui ont l'estomac foible, & qui menent une vie appliquée & sédentaire.

HÂTELETTES : mets qui tire son nom de petites broches de bois qui s'appellent ainsi, qu'on sert en entremets, ou pour garniture aux plats de rôt.

*Hâtelettes de langue de mouton.* Prenez deux ou trois langues; coupez-les en petits morceaux quarrés que vous passerez sur le feu, avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules & champignons bien hachés; mouillez avec du coulis, ou au défaut, avec du bouillon, & une bonne pincée de farine; faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse; liez avec deux jaunes d'œufs, sans bouillir; laissez refroidir le ragoût; embrochez vos morceaux de langue bien trempés dans la sauce; panez vos hâtelettes, & les faites griller en les arrosant de beurre; servez à sec. On fait aussi des hâtelettes de *lapereaux*, *pigeons*, *poulets*, *huitres*, &c. Voyez à leurs articles respectifs.

*Hâtelettes au ris de veau.* Faites blanchir des ris de veau; coupez-les par petis morceaux avec des foies & du petit lard blanchis; passez le tout avec un peu de persil, ciboules & farine frite; assaisonnez de bon goût; embrochez ces morceaux dans des hâtelettes de bois; trempez les dans leur sauce; panez-les, & les faites rôtir ou frire. *Autrement*, faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard; coupez les premiers par morceaux, l'autre en filets; passez à la casserole au lard fondu, persil, ciboules, sel & poivre; poudrez un peu fort de farine; mouillez de bouillon; faites cuire; laissez refroidir; embrochez; trempez-les dans leur sauce; panez & faites griller à petit feu.

HOCHEPOT. Prenez le bas d'une poitrine de bœuf; coupez-la en petits morceaux quarrés de deux pouces; faites-les dégorger; garnissez une marmite de tranches de bœuf; mettez-y vos morceaux avec force panais, carottes, douzaine d'oignons, jambon, & même un cervelas, si l'on veut; assaisonnement convenable: couvrez de même; mouillez de bouillon; faites cuire feu dessus & dessous: étant cuits, tirez vos morceaux & les autres ingrédiens; passez-les dans une casserole; tournez vos carottes & vos panais; passez le bouillon de votre premiere cuisson, pour dégraisser; & s'il y en a trop, faites bouillir pour le réduire; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec de la farine; faites-lui prendre belle couleur; mouillez-la de votre bouillon réduit; dégraissez bien; mettez dessus une pincée de persil verd haché; arrangez vos tendrons de bœuf, panais & carottes; on peut aussi y ajoûter des tendrons de mouton.

HORS-D'ŒUVRE. On appelle *hors-d'œuvre*, en cuisine, tout mets dont on pourroit se passer sans intéresser le service; il y en a de gras & de maigre.

# HORS-D'ŒUVRES.

*Abatis.*
*Agneau.*
issues d'agneau.
pieds d'agneau.
ris d'agneau.
tête d'agneau.
*Ailerons.*
*Alouettes.*
salmi d'alouettes.
*Amourettes.*
*Andouilles.*
*Artichauts.*
artichauts à la crême.
artichauts en crystaux.
artichauts à l'huile, au vinaigre.
artichauts en purée.
*Bâtons* royaux, & garnitures d'entrées.
*Beccasses* en salmi.
*Beccassines* en salmi.
*Bette.*
*Bette-rave.*
bette-rave fricassée.
bette-rave frite.
*Beurre.*
beurre filé.
beurre seringué.
*Boudins*, & boudinade sont hors-d'œuvres.
*Bouillans*, & garnitures d'entrées.
*Brezoles*, sont entrées & hors-d'œuvres.

*Caisses* de filets de viandes mêlées.
*Capilotades.*
*Carbonades.*
*Carpe.*
carpe en filets.
carpe en filets à la sauce blanche.
*Carré* de mouton.
carré de mouton, piqué de persil à la broche.
carré de mouton en pâte de beignets frits.
*Casse-museaux.*
*Cervelle* de bœuf.
cervelle de bœuf en hors-d'œuvres.
cervelle de bœuf en matelote.
*Cervelle* de veau.
cervelle de veau en caisse.
cervelle de veau en caisse, aux petits oignons.
*Charbonnée* sur le gril.
*Crêtes* de coq.
crêtes de coq dressées au gratin.
crêtes de coq farcies.
ragoût de crêtes de coq.
*Croquets* & garniture d'entrées.

*Dindons.*
ailerons de dindons au blanc.
ailerons de dindons à la d'Estrées.
ailerons de dindons aux écrevisses.
ailerons de dindons à l'Espagnole.
ailerons de dindons à l'essence.
ailerons de dindons au four.
ailerons de dindons en fricassée de poulets.
ailerons de dindons frits.
ailerons de dindons aux huîtres.
ailerons de dindons aux navets.
ailerons de dindons au Parmesan.
ailerons de dindons aux petits pois.
ailerons de dindons à la Sainte-Menehould.
pâtes de dindons à la Sainte-Menehould.

*Eperlans.*
éperlans à l'Angloise.
éperlans en casserole.
éperlans au fenouil.
éperlans en filets.

*Figues* vertes.
*Filets* de grosses viandes;
filets de volailles & poissons, sont hors-d'œuvres & entrées.
*Foies.*
foies gras à la braise.
foies gras à la crépine.
autre maniere.
foies à l'Espagnole.
foies au jambon.
foies en ragoût.
foies en rôties.
*Fraise* de veau.

*Galimafrée.*
autre.
*Gras-double.*
gras-double à la braise à l'échalote.
gras-double à la bourgeoise.
gras-double grillé, avec une sauce piquante.
gras-double à la sauce-robert.
*Griblettes.*
*Grillades.*

*Harengs* sorets.
harengs grillés.
harengs salés.
*Hâtelettes.*

*Omelettes* aux champignons à la crême.
omelettes farcies.
omelettes en galantine.
omelettes aux harengs sorets.
*Pains.*
pains en côtes de melon en gras.
*Palais* de bœuf.
palais de bœuf au gratin.
palais de bœuf en hâtelettes.
palais de bœuf mariné.
palais de bœuf en menus droits.
palais de bœuf au Parmesan.
palais de bœuf en rissoles.
palais de bœuf à la Tartare.
palais de mouton au gratin.
*Pâtés.*
petits pâtés dressés au blanc.
petits pâtés aux écrevisses.
autres petits pâtés.
petits pâtés à l'Espagnole.
petits pâtés feuilletés en maigre.
petits pâtés de foies gras aux truffes.
petits pâtés d'huitres.
petits pâtés à la Mazarine. Ils servent aussi de garnitures d'entrées
*Perches* aux concombres.
perches au coulis d'écrevisses.
perches en filets au blanc.
*Pieds* de mouton aux concombres.
pieds de moutons farcis.
pieds de mouton à la Sainte-Menehould.
pieds de mouton à la sauce-robert.
pieds de veau à la Sainte-Menehould.
*Pigeons* rôtis aux capres.
*Poisson.*
jambon de poisson.
petits pâtés de poisson.
*Queues* d'agneau avec ailerons au gratin.
queues d'agneau aux petits oignons au Parmesan.
queües de mouton à l'échalote.
queues de mouton farcies frites.
queues de mouton frites.
queues de mouton grillées à à la sauce au jambon.
queues de mouton à l'oseille.
queues de mouton au Parmesan.
queues de mouton à la Sainte-Menehould.
queues de veau en hâtereau.
queues de veau à la Sainte-Menehould.
queues de veau à la Tartare.
*Raton.*
autre raton.
raton de mouton.
*Riblette* au lard.
*Ris* de veau.
ris de veau aux fines herbes.
ris de veau marinés frits.
*Rissoles* d'abricots.
rissoles de champignons & mousserons.
rissoles de chocolat.
rissoles d'épinars.
rissoles glacées.
rissoles en gras.
rissoles en maigre.
rissoles de tettine de veau.
*Rissolettes.*
*Rognons* de bœuf.
rognons de bœuf grillés.
rognons de bœuf à l'oignon.
rognons de bœuf à la poële.
rognons de mouton à la broche.
rognons de mouton aux concombres.

rognons de mouton glacés.
rognons de mouton grillés.
rognons de mouton marinés.
rognons de mouton en ragoût.
rognons de veau.
*Rougets* en marinade.

*Saucisses* aux choux.
saucisses à la matelote.
saucisses au Parmesan.
saucisses de perdrix.
saucisses de porc.
saucisses aux truffes.
saucisses de veau.
saucisses au vin de Champagne.
*Saucissons* de Boulogne.
saucissons royaux.
saucissons de sanglier.
*Soles* frites.
*Tripes*.
*Turbot* à la Sainte-Menehould.
*Veau*.
cervelle de veau en caisse.
cervelle de veau frite.
cervelle de veau à l'Italienne.
côtelettes de veau en papillotes.
oreilles de veau en menus droits.
oreilles de veau à la Ravigote.
tête de veau à l'Angloise.

HUILE : substance grasse, onctueuse & fluide ; qu'on tire, par expression, de diverses substances, comme des noix, des olives, des amandes, des noisettes, avelines, & d'un grand nombre de différentes graines, comme la navette, le colsa, le chenevi, la camomille, &c. Celle qu'on tire des olives, par la premiere expression, sans se servir d'eau chaude, & qu'on appelle *huile vierge*, est la meilleure. L'huile de la seconde expression lui est inférieure en qualité : la moindre est celle de la troisieme expression ; la plus nouvelle est la meilleure ; elle peut se conserver plus d'un an, si elle est dans des vaisseaux de terre ou de verre bien bouchés, & tenus fraîchement. On se sert aussi d'huile de noix ; mais elle n'a pas une saveur aussi agréable que celle d'olives, & échauffe beaucoup plus.

OBSERVATION MEDECINALE.

L'huile d'olives nouvelle, & de bonne qualité, est un assaisonnement adoucissant & fort sain, quand elle est froide ; mais celle qui a éprouvé l'action du feu, est devenue plus ou moins âcre, irritante, & capable de nuire : il y a aussi beaucoup de personnes dont l'estomac ne peut supporter l'huile, pour peu qu'elle soit chaude, & qu'elle empêche de digérer ;

en général, celles qui sont foibles, délicates, sedentaires, dont le corps n'est pas habitué à l'usage de l'huile chaude, doivent l'éviter.

*Huile de Venus.* Cette liqueur, qui eut une si grande réputation du vivant de son auteur, & à juste titre, est un mélange de graines aromatiques, comme le carvi, la coriandre, le *daucus Creticus*, la graine de persil. La juste combinaison de ces graines aromatiques, pour qu'une saveur ne prédomine pas, en fait le mérite particulier. Pour quatre pintes de cette liqueur, prenez une once de graine de carvi, autant de *daucus Creticus*, demi-once de coriandre, autant de graine de persil, deux gros de macis pilé avec quatre cloux de girofle. Pilez le tout; faites distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau : votre liqueur étant distillée, faites fondre dans une pinte d'eau quatre livres & demie de sucre, & faites infuser dans demi-septier d'eau bouillante, du safran environ demi-gros. Versez de cette teinture dans vos esprits unis à leur syrop, jusqu'à ce qu'elle ait la vraie couleur d'huile, sans plus ni moins; passez à la chausse d'une étoffe peu serrée, parce que cette liqueur étant grasse, elle ne passeroit pas, ou auroit le tems de s'évaporer par la longueur de celui qu'il lui faudroit pour passer.

HUITRE : poisson sans peau, écailles ni arrêtes, renfermé entre deux coquilles, où il se nourrit d'eau de mer, & de limon. Ce poisson passe pour être un aliment fort sain, & meilleur crud que cuit. On les mange pour l'ordinaire crues avec un peu de poivre. On les fait cuire dans leurs coquilles sur les charbons, avec un peu de beurre & de pain rapé. On en met aussi sur le réchaut, avec une sauce au beurre & quelques legers assaisonnemens.

*Huitres à la bonne femme.* Faites-les blanchir dans leur eau; essuyez-les, & hachez bien menu; prenez de la mie de pain trempée dans de la crême, persil, ciboules, anchois hachés menu, poivre, sel, morceau de beurre frais; pilez bien le tout avec les

huitres; liez de quelques jaunes d'œufs; mettez de cette sauce dans les coquilles; panez, mettez au four, & servez de belle couleur.

*Huitres à la daube.* Ouvrez-les; assaisonnez de fines herbes, peu dans chaque huitre, poivre & vin blanc; recouvrez de leurs écailles; mettez sur le gril, passant la pelle rouge par-dessus; dressez dans un plat découvert, & servez.

*Huitre à la minute.* Mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne, un bouquet garni, une cuillerée de coulis; faites bouillir. Ouvrez des huitres; mettez égoutter sur un tamis, un plat dessous, pour recevoir leur eau; mettez cette eau dans la sauce, & faites réduire; faites-y faire quelques tours aux huitres sans bouillir; servez avec croûtons frits pour garniture.

*Huirres au bon-homme.* Faites blanchir à l'eau; passez-les aux roux avec farine frite; ajoûtez-y persil & ciboules hachés, sel & poivre; faites mitonner le tout avec un verre de vin blanc; garnissez de tranches de citrons ou croûtons frits.

*Huitres au Parmesan.* Procédez d'abord comme pour les huitres en casserole. Ajoûtez par-dessus du Parmesan rapé au lieu de beurre; & finissez de même.

*Huitres en casserole.* Ouvrez des huitres; graissez le fond d'un plat d'argent de bon beurre; arrangez-y vos huitres; mettez dessus poivre & persil haché, demi verre de vin de Champagne; couvrez d'un lit mince de beurre frais pané; couvrez d'un couvercle de tourtiere, feu dessus & dessous; faites prendre couleur; dégraissez & nettoyez les bords du plat; servez pour entremets.

*Huitres en hachis.* Prenez demi cent d'huitres; mettez-les dans l'eau chaude: quand elle est prête à bouillir, retirez vos huitres, & les mettez à l'eau fraîche; faites-les égoutter, & n'en prenez que le tendre. Si vous employez tout, hachez à part le dur; & ensuite hachez ensemble le tendre & le dur; votre hachis n'en sera que mieux: si vous y ajoûtez de la

chair de carpe, passez sur le feu un bon morceau de beurre frais, avec persil, ciboules & champignons hachés; une pincée de farine; mouillez d'un demi-septier de vin blanc, & d'autant de bouillon maigre.

*Huitres en paille, en hâtelettes.* Blanchissez-les en deux eaux sans bouillir; faites égoutter; passez dans un quarteron de beurre, persil, ciboules & champignons hachés, pointe d'ail; faites-leur faire deux ou trois tours, sans bouillir; liez-les de jaunes d'œufs; embrochez; panez; faites griller, & servez à sec.

*Huitres farcies.* Faites une farce avec de la chair d'anguille, & une douzaine d'huitres blanchies, persil & ciboules, champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, bon beurre frais, pain trempé dans la crême, deux jaunes d'œufs, le tout haché & pilé ensuite au mortier; garnissez de cette farce le fond des coquilles, & y mettez une huitre en ragoût; recouvrez de la même farce, & frottez d'un œuf battu; mettez dessus du beurre fondu, panez de mie fine; mettez au four; servez chaud, & de belle couleur. Si c'est au gras, on fait une sauce au gras, & on se sert de ragoût d'huitres au gras; le reste est de même.

*Huitres frites.* Ouvrez les, & les faites bien égouttez sur un tamis; mettez les dans un plat avec du poivre, deux ciboules entieres, feuille de laurier, basilic, oignons en tranches, cloux & jus de deux citrons; remuez de tems en tems. Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de sel, un œuf; battez bien le tout; que la pâte ne soit ni trop claire ni trop épaisse; mettez-y fondre un peu de beurre. Quand vous voudrez frire vos huîtres, tirez-les de la marinade; essuyez-les, ayez du beurre affiné dans une poële; trempez vos huitres une à une dans la pâte, & les mettez dans la friture chaude à propos: servez sur une serviette, avec persil frit: si on les veut frire au gras, on se sert de sain-doux.

*Huitres grillées.* Ouvrez & laissez dans les coquilles; mettez-y du beurre, poivre, persil haché, un

peu de rapure de pain; faites griller,& paſſèz la pelle rouge par-deſſus.

*Huitres.(Petitspâtésd')*Prenez autant d'huitres qu'il faut de petits pâtés ; faites enſuite un hachis de laitances & de chair de carpe, tanche, brochet & anguille; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou & vin blanc; enveloppez-en vos huitres, & mettez-en une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais ; faites cuire au four, & ſervez chaud.

*Huitres. ( Potage d' )* Paſſez des huitres avec bon beurre, champignons en dés, & farine; faites cuire le tout dans une purée claire, ſel & poivre ; mitonnez des croûtes avec bouillon de poiſſon ; mettez deſſus vos huitres & champignons, avec du jus de champignons; ſervez.

*Huitres ( Ragoût d' ) au gras.* Mettez-les dans une caſſerole avec leur eau ; faites-les ſeulement dégourdir; nettoyez-les, & mettez ſur une aſſiette. Paſſez des champignons & truffes au lard fondu ; mouillez de jus, & liez avec un coulis de veau & de jambon Lorſque la ſauce eſt faite,mettez-y vos huitres, pour chauffer ſans bouillir: ce ragoût ſert pour des entrées graſſes.

*Huitres ( Ragoût d' ) au maigre.* La ſeule différence de l'apprêt conſiſte à mouiller le ragoût fait au beurre avec bouillon de poiſſon, & lié d'un coulis d'écreviſſes : il ſert pour les entrées maigres, l'un & l'autre ſe ſervent ſeuls pour entremets.

*Huitres ſautées.*On les met ſur le gril dans leurs coquilles, feu deſſous, & la pelle rouge par-deſſus. Quand elles s'ouvrent, elles ſont cuites.

*Huitres. (Tourte d')* Faites faire à vos huitres deux ou trois tours ſur le feu; retirez-les; eſſuyez & mettez ſur une aſſiette; faites fondre du beurre dans une caſſerole; mettez-y une pincée de farine; remuez juſqu'à ce qu'elle ait belle couleur; mettez des petits champignons & mouſſerons, ſel, poivre & bouquet: quand le ragoût eſt cuit, dégraiſſez; faites faire aux huitres un bouillon ſeulement; liez le ragoût d'un

peu de coulis au roux ; laissez refroidir ensuite. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée ; mettez-y le ragoût ; mouillez & soudez la seconde abaisse ; dorez la tourte d'un œuf battu ; mettez au four : si elle est trop salée, jettez-y un coulis leger ; & servez chaud.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les huitres fraîches, & de bonne qualité, sont un aliment savoureux, facile à digérer, & sain ; la salure de leur eau en accélere encore la digestion ; elles sont legérement fondantes, laxatives, propres à purifier la masse des humeurs : malgré ces bonnes qualités, il faut que chacun examine si son tempérament & son estomac s'en accommodent, & tout le monde doit éviter d'en manger avec excès. On voit souvent des maladies aiguës & chroniques, qui doivent leur origine à la quantité extrême d'huitres mangées pour satisfaire son goût, ou gagner un pari.



## [J A M]

JAMBON : cuisse ou épaule de porc ou de sanglier. Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence.

*Jambon à la braise*. Otez la couenne ; parez-le en dessous, & faites dessaler ; ficellez & mettez dans une marmite foncée de bardes de lard & tranches de bœuf, toutes sortes de fines herbes, racines & assaisonnement convenable sans sel ; faites cuire le maigre en dessous, le vaisseau bien couvert & luté avec de la pâte, petit feu dessus & dessous, pendant dix à douze heures ; laissez refroidir dans sa sauce ; retirez & ôtez la ficelle ; mettez le dans une tourtiere ; panez-le de fine chapelure ; faites prendre couleur avec la pelle rouge ; servez garni de persil frit. On peut le servir chaud pour entrée, avec un ragoût de ris de veau ou d'écrevisse, ou sauce à la carpe.

*Jambon à la broche.* Otez en la peau, parez-le; faites dessaler à l'eau tiéde, & tremper ensuite dans un plat, dix à douze heures, avec une bouteille de vin d'Espagne; enveloppez-le de papier, & le mettez à la broche; mettez le vin d'Espagne où il a trempé, dans la léchefrite; arrosez-le pendant qu'il cuit: étant cuit, panez-le avec de la mie fine & persil haché; faites-lui prendre belle couleur à la broche; laissez refroidir, & servez sur une serviette garnie de persil verd.

*Jambon à l'Allemande.* Coupez des tranches de jambon crud le plus minces qu'il se pourra; passez au beurre des tranches de mie de pain, foncez un plat de lard rapé, mie de pain fine, fines herbes, champignons & truffes hachés fin, un lit de jambon, & ainsi de suite par lit, finissant par le jambon; saupoudrez de mie de pain; mettez au four, pendant environ deux heures. Servez chaudement.

*Jambon. (Coutis de)* Prenez moitié de veau & jambon par tranches; faites cuire dans une casserole; ajoûtez des croûtes séches, ciboules, persil, basilic, girofle & bon bouillon bien assaisonné. Le tout étant cuit & de bon goût, & le jus bien tiré, passez-le à l'étamine pour l'avoir plus épais.

*Jambon cuit sans feu & sans eau.* Parez un jambon & le nettoyez bien; levez-en la peau; mettez sur une nappe du thym, du basilic, du laurier; placez-y votre jambon sur le côté gras; assaisonnez dessus comme dessous; ajoûtez-y du girofle & du poivre; enveloppez-le bien de la nappe, & l'arrosez de quelques verres d'eau-de-vie; mettez sur cette nappe une toile cirée; ficellez du foin & en liez votre paquet bien serré; enterrez-le dans le fumier de cheval, pendant quarante heures: il faut qu'il soit au milieu d'un massif de fumier de quatre pieds cubes; retirez-le ensuite, & servez comme un jambon à l'ordinaire. On peut encore le servir de même sans ôter la peau. Le jambon se sert aussi sur le pied de petit salé, avec saucissons & langues fourrées.

*Jambon.* (*Essence de*) Prenez des tranches de jambon crud bien minces ; battez-les ; garnissez-en une casserole, & mettez suer ; quand elles sont attachées, mettez-y un peu de lard fondu ; poudrez d'une pincée de farine ; remuez bien, & mouillez d'un jus de veau ; assaisonnez d'un bouquet de ciboules & fines herbes, d'un clou de girofle, tranches de citron, champignons hachés & truffes, croûtes & filet de vinaigre, le tout cuit. Passez-le à l'étamine, & gardez pour employer aux choses où il entre du jambon. Quelques personnes ajoûtent une gousse d'ail.

*Jambon* (*Essence de*) *liée.* Otez le gras du jambon ; coupez le par tranches, & le battez ; foncez-en une casserole avec tranches d'oignons, carottes & panais ; faites suer le tout à petit feu, poudrez d'un peu de farine : quand elles s'attachent, remuez & mouillez de moitié jus de veau & bouillon ; assaisonnez de quelques champignons, truffes & mousserons, de deux ou trois cloux, basilic, ciboules & persil hachés : ajoûtez quelques croûtes de pain, selon la quantité que vous voudrez d'essence : laissez mitonner environ trois quarts d'heure ; passez à l'étamine, & employez où il faudra.

*Jambons.* (*Maniere d'accommoder les*) Faites une saumure avec du sel & du salpêtre, & toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, genièvre ; mouillez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laissez infuser le tout vingt-quatre heures ; passez à clair, & y mettez tremper vos jambons, pendant quinze jours ; faites-les égoutter ; essuyez-les & les mettez fumer à la cheminée.

*Jambons.* (*Maniere de conserver les*) Prenez du poivre noir & de la cendre, selon la quantité de jambons que vous aurez ; faites-en une pâte dont vous enduirez les crevasses qui s'y feront ; cela empêche les mites de s'y mettre ; pendez-les en un lieu sec. Si vous en portez en campagne, encaissez-les avec des cou-

peaux du dedans de vieux tonneaux, & du foin pour les assujettir.

*Jambons. (Maniere de faire cuire les)* Nettoyez-les sans intéresser la couenne; faites-les dessaler plus ou moins de tems, suivant qu'ils seront plus vieux ou plus nouveaux; enveloppez-les dans un torchon blanc; mettez-les dans une marmite avec deux pintes d'eau & autant de vin rouge plus ou moins, racines, oignons, gros bouquet de toutes sortes de fines herbes; faites cuire pendant cinq à six heures, à petit feu; laissez-le refroidir dans son bouillon; retirez-le, & ôtez legérement la couenne, sans toucher à la graisse sur laquelle vous mettez du persil haché avec un peu de poivre & de la chapelure de pain; passez dessus la pelle rouge, pour faire prendre la chapelure, & belle couleur au jambon; servez froid sur une assiette pour entremets.

*Jambons (Maniere de faire les) de Bayonne.* Attendez sept ou huit jours que le jambon soit gluant avant de le saler; lavez-le & le pelez; prenez autant d'onces de sel qu'il pese de livres, & autant de salpêtre que de sel; pilez-les bien; assaisonnez-en votre jambon que vous placerez sur une planche en pente, une terrine dessous pour recevoir ce qui en dégoutte; humectez-en le jambon chaque jour avec un linge: quand il aura bien pris sa saumure, il faut l'essuyer & l'enduire de lie. Quand cette lie est séche, mettez le jambon à la cheminée; faites le fumer à la fumée de geniévre trois ou quatre fois par jour, l'espace d'une heure, pendant cinq à six jours; & quand il est sec & bien parfumé, mettez-le dans la cendre pour le conserver.

*Jambons (Maniere de faire les) de Mayence.* Salez-les avec du salpêtre pur, & les mettez pendant huit jours, sous un pressoir à linge; trempez-les ensuite dans de l'esprit-de-vin, où l'on aura mis infuser des baies de geniévre pilées, & faites-les fumer à la fumée du bois de geniévre.

*Jambon* ( *Pâté de* ) *chaud*. Prenez un petit jambon de Mayence ; faites le deſſaler ; parez & l'apprêtez comme le précédent ; dégraiſſez-le pendant qu'il eſt chaud, & ſervez dedans une ſauce piquante.

*Jambon* ( *Pâté de* ) *froid*. Otez la peau, & parez le jambon ; coupez le bout & le deſoſſez ; faites une abaiſſe de pâte biſe ; foncez-la de lard haché pilé ; mettez deſſus votre jambon avec du laurier, quelques tranches de citron, fines herbes & épices ; recouvrez de bardes de lard & d'une ſeconde abaiſſe ; façonnez, dorez & mettez au four, pendant dix ou douze heures ; ſervez froid.

*Jambon de poiſſon*. Faites un hachis avec chair de carpe, tronçons d'anguilles, tranches de ſaumon frais, & laitances de carpes ; pilez le tout dans un mortier, avec ſel, poivre, muſcade, fines herbes & beurre frais ; arrangez ce hachis en forme de jambon, ſur des peaux de carpes ; enveloppez le tout dans un linge propre, bien couſu ; faites cuire au court-bouillon avec vin blanc, ou moitié vin & eau, girofle, poivre & laurier ; laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon ; ſervez-le avec du laurier deſſus, & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme le jambon. On peut imiter de même des éclanches ou épaules, des poulets & pigeons.

*Jambon*. ( *Rôties de* ) Prenez des tranches de pain, comme ſi vous vouliez faire des rôties ; faites-les rôtir & les nettoyez ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; faites des tranches de jambon de même grandeur ; battez-les, & les mettez dans une caſſerole, vos rôties par-deſſus ; faites-les ſuer couvertes, & à petit feu ; lorſqu'elles s'attacheront, tirez les rôties ; arrangez-les ſur un plat, & par-deſſus, les tranches de jambon ; mouillez le gratin, qui eſt au fond de la caſſerole, d'un peu de jus de veau, & le faites détacher ſur le feu ; mettez-y un peu de poivre, avec une pointe de vinaigre ; & ſervez ce jus ſur les rôties.

*Jambon*. ( *Sauce au* ) Prenez trois ou quatre tran-

ches de jambon & les faites suer. Quand elles s'attachent, saupoudrez d'un peu de farine, en remuant toujours ; mouillez de jus ; mettez un bouquet & du poivre. Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis ; que la sauce ait de la pointe, & soit de bon goût ; passez au tamis, & servez-vous-en pour toute sorte de rôts de viande blanche.

*Jambon au vin de Champagne.* Procédez comme pour le précédent. Lorsqu'il aura sué, pendant deux heures sur la cendre chaude, ajoûtez à sa braise une bouteille de vin de Champagne ; continuez de faire cuire à très-petit feu ; dépecez, & servez avec une sauce au vin de Champagne.

JARRET DE VEAU : s'emploie dans les bouillons ; on l'accommode aussi de la maniere qui suit.

*Jarret de veau à la boiteuse.* Faites-le blanchir & cuire dans un bouillon bien assaisonné ; dressez-le ensuite dans un plat, de sorte que la chair couvre le fond ; mettez d'un côté du plat un ragoût d'épinars à la Chirac, tel que ci-après. Choisissez les épinars nouveaux ; laissez-y les queues ; faites-les blanchir, & les passez, sans les hacher, au beurre fin ; le surplus, comme aux ragoûts d'épinars. Mettez de l'autre côté du plat, des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, avec une sauce au beurre par-dessus, sans couvrir le jarret.

JASMIN : arbrisseau sarmenteux, qui fleurit depuis le mois de Juin jusqu'en Octobre ; ses fleurs sont un tuyau découpé en cinq pieces, blanche & d'une odeur si suave, mais si volatile, qu'on a cherché à fixer cette odeur, sans en avoir trouvé le moyen, pour peu que les substances, qui en sont imprégnées soient exposées à l'air extérieur. C'est cette odeur si suave, qui a engagé les parfumeurs, les distillateurs, les officiers à chercher à la fixer, ou à en parfumer quelques substances comestibles ou autres.

*Jasmin au sec.* Prenez des bouquets de jasmin, dont les fleurs soient fraîches, blanches & bien épanouies. Coupez la moitié des queues ; attachez ensemble plu-

fleurs branches ; trempez-les dans le sucre au petit lissé ; laissez égoutter ; poudrez-les de sucre fin ; faites sécher à l'étuve, & mettez proprement dans des boëtes.

*Jasmin.* ( *Biscuits de* ) Battez bien ensemble une cuillerée de marmelade de jasmin, demi-livre de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs frais ; fouettez six blancs en neige, & les mêlez avec le reste, un quarteron de fine fleur de froment, que vous ferez passer au tamis, pour la distribuer plus également dans votre pâte ; dressez dans les moules, & faites cuire à feu modéré, comme tous les biscuits ; glacez-les d'une glace blanche.

*Jasmin.* ( *Candi de* ) Epluchez des fleurs ; faites-les cuire au sucre à la grande plume ; mettez dans les moules à candi, & y versez du sucre cuit à soufflé, à moitié froid ; mettez à l'étuve, à une chaleur modérée ; quand le sucre formera le diamant, votre fleur sera à son point. (Voyez *Cannelle*, *Fenouil*.)

*Jasmin confit.* Prenez des fleurs bien fraîches & bien épanouies ; ayez du sucre cuit au grand lissé ; tirez le du feu ; mettez-y les fleurs, & les y laissez vingt-quatre heures ; après quoi donnez leur quelques bouillons dans ce même sucre, jusqu'à ce qu'il soit à la petite plume. Empotez, quand il sera refroidi.

*Jasmin confit.* ( *Autre* ) Pilez & passez des fleurs de jasmin au tamis ; delayez-les dans du sucre à la grande plume ; il faut livre de sucre pour livre de fleurs épluchées.

*Jasmin.* ( *Conserve de* ) Pilez & passez au tamis comme les précédentes ; mettez dans le sucre à la grande plume à demi froid, demi-quarteron de fleurs pour livre de sucre ; dressez dans des moules ; laissez refroidir ; coupez en tablettes, & serrez pour le besoin.

*Jasmin.* ( *Dragées de* ) Ayez de la gomme adragant dissoute & un peu épaisse ; mettez-y de la marmelade de jasmin, poudre d'iris de Florence & de sucre rapé jusqu'à ce que mêlant tout, il s'en forme une pâte maniable ; roulez-la ensuite sur une table

avec du ſucre en poudre; coupez-en en petits morceaux de la groſſeur d'un pois; faites ſécher à l'étuve; & après quelques jours, finiſſez-les comme les autres dragées.

*Jaſmin en chemiſe.* Trempez les fleurs dans l'œuf foueté en neige; poudrez par-tout de ſucre fin, & faites ſécher à l'étuve.

*Jaſmin.* (*Gâteau de*) Délayez un peu de ſucre fin avec du blanc d'œuf, ſans être trop liquide. Laiſſez-le ſur l'aſſiette où vous l'aurez délayé. Faites un moule de la grandeur que vous voudrez donner à votre gâteau. Ce moule ſera de papier. Pour un quarteron de fleurs de jaſmin épluchées, faites cuire trois quarterons de ſucre à la grande plume. Mettez-y vos fleurs. Travaillez le tout ſur le feu; & quand le mêlange commence à monter, mettez-y ce blanc d'œuf ſucré. Verſez le tout dans le moule; & tenez deſſus, mais à quelque diſtance, le cul de la poële encore chaude.

*Jaſmin.* (*Glace de*) Pilez une poignée de fleurs; mettez-les dans une pinte d'eau avec demi-livre de ſucre; mêlez bien le tout. Le ſucre étant fondu, paſſez à travers un linge ſerré. Faites prendre à la ſalbotiere.

*Jaſmin.* (*Marmelade de*) Faites cuire du ſucre à la grande plume: étant à moitié chaud, délayez-y du jaſmin pilé & paſſé au tamis; livre & demie de ſucre pour livre de fleurs.

*Jaſmin.* (*Paſtilles de*) Faites infuſer du jaſmin à l'étuve; paſſez cette infuſion en la preſſant. Faites-y diſſoudre de la gomme adraganth; mettez au mortier avec ſucre fin. Pilez enſemble, & y mettez du ſucre, juſqu'à ce que cela forme une pâte maniable, dont on fait des paſtilles, telles qu'on veut. Hors de la ſaiſon, on peut ſe ſervir de fleurs de jaſmin conſervées au ſucre.

*Jaſmin.* (*Pâte de*) Pilez & paſſez du jaſmin au tamis; délayez-le peu-à-peu dans du ſucre cuit à la grande plume. Mettez enſuite dans des moules,

& faites sécher à l'étuve; demi-livre de sucre pour deux onces de fleurs épluchées.

*Jasmin.* (*Syrop de*) Sur un quarteron de fleurs épluchées, versez un demi-septier d'eau bouillante; faites infuser à chaud, pendant douze heures, le vase couvert. Passez avec expression, & mettez dans le sucre cuit à cassé. Faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit à la cuisson de perlé. Il faut deux livres & demie de sucre, pour un quarteron de fleurs; & le tout doit produire une bonne pinte de syrop, étant fini.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fleurs de jasmin sont béchiques; & les feuilles mises en cataplâme, amollissent, à ce qu'on prétend, les tumeurs squirrheuses.

JONQUILLE: plante bulbeuse, dont la tige, la feuille & les fleurs ressemblent beaucoup à celles du narcisse, mais d'une odeur plus forte, plus pénétrante, quoique très-suave. Cette fleur est encore du ressort du parfumeur, du distillateur, du confiseur, & de l'officier. C'est, comme employée pour aliment, que nous la regardons; & c'est à ce titre que nous allons donner les diverses préparations dont elle est susceptible.

*Jonquille au candi.* (Voyez *Jasmin.*)

*Jonquille.* (*Conserve de*) Voyez *Jasmin.*

*Jonquille.* (*Essence de*) Ayez une grande bouteille à ratafia, à gouleau évasé. Ayez du sucre rapé une livre & demie, & demi-livre de fleurs de jonquilles épluchées. Faites un lit de sucre au fond de la bouteille, & ensuite un lit de fleurs; & ainsi de suite, jusqu'à ce que tout soit employé. Couvrez bien votre bouteille; mettez macérer à froid, à la cave, pendant deux jours; & ensuite autant de tems, à une chaleur douce, à l'étuve. Faites égoutter ensuite ces fleurs macérées sur un tamis. Ce qui en sortira, sera l'essence de jonquille, dont vous vous servirez pour donner cette odeur aux choses auxquelles vous voudrez l'employer.

*Jonquille. (Gâteau de)* Voyez *Jasmin.*
*Jonquille. (Glace de)* Voyez *Jasmin.*
*Jonquilles naturelles au sec.* Voyez *Jasmin.*

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur est, par son parfum, nerveuse, calmante; mais il y a des personnes qui ne supportent pas son odeur; & ce sont sur-tout celles qui n'ont pas l'habitude des odeurs, ou qui sont foibles, soit par tempérament, soit à la suite des violentes maladies.

JULIENNE : espece de potage nourri, qu'on peut faire avec poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes qu'on fait blanchir, & qu'on empote avec de bon bouillon, fines herbes & racines, dont on garnit le potage avec des sommités ou pointes d'asperges. Le potage ne peut être que très-nourrissant.

JUS : substance liquide qu'on tire des viandes de boucherie, volaille, poisson, ou autres substances, par la coction ou par expression, ou enfin par infusion. Elle doit avoir des propriétés différentes, selon la qualité des substances dont elle est exprimée. On sert de jus, dans les cuisines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera aux articles des diverses substances qu'on emploie le plus à ces sortes de choses la maniere d'en tirer le jus.

*Jus au caramel.* Mettez dans une casserole un morceau de sucre avec de l'eau, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit de la couleur dont vous voulez votre jus; mettez-y un peu d'eau, & vous avez du jus dans un moment. On ne s'en sert guères, que dans un besoin pressant, & où l'on ne peut mieux faire, le goût n'en étant pas agréable.

*Jus sans viande.* Quand on se trouve trop pressé pour faire mieux, on prend de bon bouillon qu'on fait réduire sur le feu, & attacher comme le jus ordinaire; & pour qu'il ne soit pas trop âcre, on y met un peu de lard fondu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les jus de viandes participent des qualités des animaux qui les ont fournies, & ces qualités ont été exposées sous les noms de ces animaux ; mais on doit regarder les jus de viandes, en général, comme très-nourrissans, sur-tout celui du bœuf ; celui du mouton, comme rafraîchissant & adoucissant ; & celui de jambon, comme fort échauffant. Les personnes qui sont délicates, sensibles, auxquelles toutes les qualités dominantes à un certain point, nuisent le plus souvent, ne doivent pas faire un usage fréquent des jus de viandes, soit seuls, soit en assaisonnement avec des légumes, ou d'autres viandes ; leur digestion en seroit retardée, & communément deviendroit mauvaise.

Les jus des plantes ou sucs de racines sont plus sains ; mais ils sont capables de nuire aux mêmes sujets, en irritant, échauffant ou rafraîchissant trop.

## [LAI]

LAIT : substance liquide, blanche, mêlée de parties grasses & de *serum*, qu'on tire par expression ou par suction des mammelles des animaux quadrupedes, & de la femme. Celui dont on fait le plus d'usage, est le lait de vache ; en cuisine, on n'en emploie pas d'autre.

*Potage au lait.* Faites bouillir du lait avec du sucre & du sel, un peu de cannelle, quelques cloux. Quand il aura bouilli, délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait, & mêlez-les avec une cuiller, en tournant jusqu'à ce que le tout soit bien mêlangé, pour que le potage ne tourne pas ; & dressez dessus du biscuit ou tranches de pain blanc très-minces.

*Lait caillé & tremblant.* Vous prendrez une chopine de bon lait, & gros comme un pois de pré-

sure que vous délayerez dans une cuillerée de votre lait : vous y jetterez une goutte d'eau de fleurs d'orange, & du sucre à discrétion ; vous mêlerez le tout ensemble, & vous poserez votre compôtier sur de la cendre ; vous le ferez ensuite rafraîchir dans le même compôtier, sur de la glace pilée ; & vous le servirez.

*Lait cuit.* Faites bouillir trois demi-septiers de lait ; mettez y le quart de crême, & faites réduire le tout à la moitié ; mettez-y un peu de sucre & une pincée de sel ; dressez-le dans une porcelaine, & servez-le.

*Lait épais.* Prenez du fromage en présure : étant égoutté, passez-le par un tamis, en le frottant avec le dos d'une cuilier ; vous le délayerez avec de la crême douce, & du bon lait, autant qu'il le faudra, pour qu'il devienne un peu clair ; mettez-y du sucre en poudre, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; vous le dresserez ensuite sur une porcelaine, & vous le servirez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lait est un aliment nourrissant & sain, que les plus foibles estomacs digerent, & qui suffit pour soutenir des gens qui font peu d'exercice, & ne peuvent manger autre chose. Mais il y a un très-grand nombre de personnes adultes, auxquelles cet aliment est nuisible, & qui ne le digerent pas ; le plus souvent on en ignore la cause. Ainsi la prudence demande que l'on s'abstienne du laitage, quand on en a été incommodé plusieurs fois de suite ; car, pour l'ordinaire, il ne convient pas, lorsqu'on est sujet aux indigestions, aux dévoiemens bilieux, aux rapports âcres & amers, à l'ardeur d'estomac, aux longues & mauvaises digestions. Quand on est d'un bon tempérament, on peut manger ce que l'on veut avec le lait ; mais si on est délicat, ou qu'on ait un estomac foible, on évitera de manger, avec le laitage, des alimens fort acides, soit fruits cruds ou cuits, soit légumes & tous

tous les mets où il entre beaucoup d'acides & d'épices.

LAITANCES : c'eſt, dans les poiſſons mâles, l'organe qui féconde les œufs des femelles de leur eſpece. C'eſt un manger fort délicat.

*Laitances frites.* Faites-les mariner avec ſel, poivre, vinaigre & eau ; eſſuyez-les ; farinez ; faites frire, & ſervez garnies de perſil frit.

*Laitances* ( *Ragoût de* ) *au blanc*, *en maigre*. Mettez dans une caſſerole beurre, oignons par tranches, carpes en tronçons ; faites ſuer, ſans attacher ; mettez-y de bon bouillon maigre, beurre frais, bouquet de perſil, ciboules, cloux, pointe d'ail ; faites bouillir une heure ; paſſez cette ſauce au tamis, & mettez-y cuire les laitances. Il ne faut qu'un quart d'heure. Quand la ſauce eſt réduite, courte & de bon goût, liez-la avec crême & jaunes d'œufs, jus de citron. Servez pour entremets.

*Laitances.* ( *Ragoût gras de* ) Faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraiche ; paſſez avec lard fondu, petits champignons, mouſſerons, truffes coupées, bouquet, poivre & ſel ; mouillez d'un jus de veau, & laiſſez mitonner à petit feu ; dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon ; mettez-y vos laitances ; laiſſez mitonner. On le ſert ſeul pour entremets, ou pour des entrées aux laitances de carpes en gras.

*Laitances.* ( *Ragoût en maigre de* ) Faites-les blanchir ; faites rouſſir un peu de farine avec petits champignons & truffes ; paſſez le tout enſemble, & mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon ; ajoûtez bouquet, ſel & poivre ; laiſſez mitonner à petit feu ; dégraiſſez ; mettez vos laitances ; faites mitonner ; achevez de lier d'un coulis d'écreviſſes ou autre. Il ſe ſert ſeul, comme deſſus, pour entremets ou pour des entrées en maigre.

*Laitances.* ( *Tourte de* ) Faites une abaiſſe de feuilletage ; foncez-en une tourtiere, & mettez dedans un ragoût de laitances ; couvrez d'une autre abaiſſe ; faites une bordure ; dorez & mettez au four. Quand elle eſt cuite, découvrez-la & y ajoûtez un peu de coulis ; recouvrez, & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les laitances ſont un manger délicat & recherché, adouciſſant & nourriſſant : malgré cela, nous conſeillons à ceux qui ont l'eſtomac foible, qui digerent avec peine, que les ſubſtances graſſes incommodent, de n'en pas manger beaucoup ; elles retarderoient leur digeſtion ou la rendroient mauvaiſe, parce qu'elles émouſſent les ſucs digeſtifs, comme les corps gras.

LAITUE : plante potagere. Il en eſt de pluſieurs eſpeces ; on les ſert en ſalades. Telles ſont la petite laitue, qui ne fait, pour ainſi dire, que commencer à lever ; la laitue pommée, la romaine, & la crêpée. Les laitues ſont rafraîchiſſantes, humectantes ; elles calment l'âcreté des humeurs.

*Laitues farcies à la dame Simone.* Faites-les blanchir un moment ; égouttez, dépliez les feuilles, ſans, qu'elles quittent le tronc, jusqu'à ce que vous ſoyez parvenu au petit cœur ; ôtez-le, & à ſa place mettez-y un morceau d'une farce fine de volaille ; ficeliez vos laitues ; coupez par tranches deux livres de rouelle de veau ; foncez-en une caſſerole avec des bardes de lard, tranches d'oignons ; faites ſuer ſur le feu ; mettez-y un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher, remuez avec une cuiller ſur le fourneau, pour que cela rouſſiſſe un peu ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon, avec ſel, poivre, cloux, laurier, baſilic, perſil & ciboules entieres. Arrangez vos laitues farcies dans une marmite ; mettez-y cette braiſe ; mouillez & faites cuire. Si vous les voulez ſervir au blanc, tirez de la marmite ; ôtez les ficelles ; égouttez ; mettez dans une caſſerole avec un coulis blanc, & y faites mitonner vos laitues. Dans l'une ou l'autre maniere, dreſſez proprement, & ſervez chaud.

*Laitues farcies, frites.* Procédez comme deſſus ; égouttez enſuite vos laitues ; battez quelques œufs en omelette ; trempez-y vos laitues une à une ; panez-les, & faites frire au ſain-doux de belle couleur ; ſervez ſur une ſerviette, garnies de perſil frit. Elles ſervent pour garnitures de groſſes entrées.

*Laitues farcies au roux.* Comme les précédentes ; mais au lieu d'un coulis blanc, on les sert avec une essence de jambon. On peut encore les servir avec un ragoût de champignons, de truffes, ou de mousserons. On s'en sert pour garnir des potages de santé. Alors, au lieu de les faire cuire à la braise, on les fait cuire dans du bouillon bien nourri.

*Laitues (Ragoût de) en gras.* Prenez des cœurs de laitue pommée : faites blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettez à l'eau fraîche ; égouttez bien, & mettez cuire dans une braise. Faites égoutter ; coupez-les en dés, & les mettez dans une casserole, avec de l'essence de jambon & un coulis clair ; laissez mitonner ; assaisonnez de bon goût. On les sert avec une éclanche, des filets, des fricandeax, perdrix, poulardes, poulets, canards à la braise, comme les autres ragoûts de légumes, & toujours sous les viandes.

*Laitues (Ragoût de) en maigre.* Faites-les cuire à l'eau blanche, & y faites la sauce suivante. Prenez du beurre fin, un peu de farine, sel, poivre & muscade ; mouillez d'un peu de vinaigre & d'eau ; ajoûtez du coulis d'écrevisses, ou autre coulis maigre : tirez vos laitues ; égouttez & les mettez dans cette sauce : faites chauffer jusqu'à ce que le ragoût soit lié, & servez.

*Laitues (Ragoût de montans de)* Mettez dans une marmite de l'eau à moitié, avec du beurre manié de farine, quelques bardes de lard, oignons piqués de cloux & de sel. Lorsque cela bout, mettez-y vos laitues ; retirez-les à demi-cuites, & les mettez à la casserole, avec un coulis clair de veau & de jambon ; faites mitonner ; & ensuite, à feu peu vif, faites réduire ; & lorsqu'il sera à propos, mettez-y du beurre manié de farine, de la grosseur d'une noix ; assaisonnez de bon goût, sans laisser trop lier.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La laitue crue, ou en salade, est rafraîchissante, calmante, apéritive, assez nourrissante ; mais elle demande un bon estomac ; & quand on ne peut

pas ſe rendre ce temoignage, ou qu'on mene une vie appliquée, ſédentaire, il faut s'en priver : elle ne produiroit que des ſucs groſſiers, & rendroit les digeſtions des autres alimens imparfaites. La laitue cuite eſt moins rafraîchiſſante que la crue ; mais outre qu'elle poſſede encore un peu de cette qualité, elle adoucit, calme, nourrit, ſe digere aſſez facilement : elle convient aux perſonnes ſujettes aux irritations & ardeurs de l'eſtomac & des inteſtins ; mais il faut qu'il y entre peu de beurre & de jus.

LAMPROIE : poiſſon. On en diſtingue de deux eſpeces ; celle de riviere, & celle de mer : toutes deux reſſemblent à nne groſſe anguille. Dans le printems, elles ſont tendres, délicates & de bon goût ; en toute autre ſaiſon, elles ſont inſipides dures & coriaces.

*Lamproie à la ſauce douce.* Faites cuire dans une ſauce pareille à celle ci-deſſous, & ſervez avec un jus de citron, ou ajoûtez-y le ſang; faites faire un bouillon, pour lier la ſauce; & ſervez garni de perſil frit.

*Lamproie à la ſauce rouſſe.* Coupez-la par tronçons ; mettez du beurre, perſil, ciboules & fines herbes hachées, ſel & poivre avec les tronçons dans une caſſerole ; remuez bien le tout ; panez & faites griller à petit feu ; ſervez avec une ſauce rouſſe, que vous faites avec farine frite, ciboules, perſil & champignons hachés, quelques capres, un anchois, poivre & ſel ; mouillez de bouillon de poiſſon ; liez d'un coulis d'écreviſſes ou autres, & ſervez dans cette ſauce des tronçons grillés.

*Lamproie aux champignons.* Mettez des champignons dans une caſſerole, avec beurre, bonquet, perſil, ciboules, gouſſe d'ail, cloux, thym, laurier, baſilic, une lamproie coupée par tronçons, une pincée de farine, une chopine de vin rouge, ſel & gros poivre ; faites réduire à courte ſauce ; mettez-y le ſang de la lamproie qu'il faut ſaigner avant ; faites lier ; ſervez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits.

*Lamproie frite.* Faites-la mariner ; poudrez de farine, & faites frire au beurre affiné.

*Lamproie grillée, à l'huile.* Faites griller ; mettez huile, vinaigre, ſel & gros poivre, moutarde fine, un anchois, capres hachées & un peu de perſil ; battez le tout ; mettez cette ſauce dans une ſauciere ſur un plat, & autour les tronçons de lamproie. On la ſert auſſi grillée à ſec.

*Lamproie grillée, avec une ſauce douce.* Faites une ſauce avec du vinaigre ou du vin, un morceau de ſucre, cannelle en bâton, une feuille de laurier : faites bouillir le tout ; retirez la cannelle & le laurier, & ſervez comme la précédente.

*Lamproie. (Ragoût de)* Saignez-la, gardez le ſang ; faites-la dégorger dans l'eau chaude ; coupez & paſſez les tronçons au roux, avec beurre, farine frite, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes, laurier ; laiſſez cuire ; mettez le ſang pour lier, & quelques capres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La lamproie jeune, tendre, & tirée, au printems, d'eaux pures & vives, eſt un manger ſavoureux, délicat & fort recherché. Les bons eſtomacs ; les gens, qui font de l'exercice, la digerent bien, & elle devient nourriſſante pour eux ; mais ſa graiſſe la rend indigeſte pour les eſtomacs foibles, les gens qui menent une vie ſédentaire. Ils feront bien de s'en abſtenir, quoique la maniere de la préparer corrige en partie les qualités nuiſibles.

LANGOUSTE : écreviſſe de mer, qui a les mêmes propriétés que celles de riviere, & qui eſt ſuſceptible des mêmes apprêts.

*Langouſtes à la ſauce blanche.* Faites-les cuire, & les paſſez au beurre blanc, avec perſil haché, bouillon de poiſſon, de la purée aux pois, ſel & poivre ; laiſſez mitonner, & liez la ſauce avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus ; ou mettez-y un coulis de champignons.

*Langouſtes au court-bouillon* ; ( voyez *Carpe*, ) & ſervez garnies de pates de langouſtes marinées avec perſil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La langouſte a la chair ſavoureuſe, mais de dif-

ficile digeſtion, & échauffante; elle approche de celle de l'écreviſſe, & eſt un peu plus délicate; elle ne convient qu'aux perſonnes qui ont un bon eſtomac.

LANGUE: partie qui, dans les quadrupedes, leur ſert principalement à faire paſſer ſous les dents les alimens dont ils ſe nourriſſent, & à faciliter la déglutition de ces alimens & de l'eau qu'ils boivent. Cette partie, pour l'ordinaire, eſt de bon goût, & eſt ſuſceptible de beaucoup d'apprêts. Nous donnerons ici les principaux.

*Langue de bœuf à la braiſe.* Prenez des langues, & les mettez ſur la braiſe ou à l'eau bouillante, pour les peler plus facilement; lardez les de gros lard, & de lardons de jambon crud; faites cuire à une bonne braiſe feu deſſus & deſſous, pendant environ dix heures; égouttez-les enſuite; dégraiſſez-les bien, & ſervez par-deſſus un bon coulis de champignons, ou ragoût de champignons, truffes, morilles & mouſſerons aſſaiſonnés de bon goût, avec un jus de citron ou d'orange. Vous pourrez auſſi garnir ou de tranches de langues, ou de fricandeaux, ou de quelques marinades, de côtelettes de veau, ou de poulets, ou ſimplement de perſil frit. On peut faire de même pour les langues de veau & de cochon, ou les farcir ſans les larder, & les ſervir avec le même ragoût.

*Langue de bœuf à la braiſe en miroton.* Faites cuire à très-petit feu, avec ſel, poivre, bouquet, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, cloux, oignons, racines, & du bouillon, ce qu'il en faut pour mouiller la langue: étant cuite, ôtez-en la peau; coupez-la par tranches; dreſſez ſur un plat, & faites bouillir doucement dans la ſauce ſuivante. Mettez dans une caſſerole de l'échalote & un peu d'ail écraſés enſemble, une cuillerée de bouillon, deux de coulis, ſel & poivre; faites faire un bouillon à cette ſauce; paſſez-la dans un tamis; ajoûtez-y un filet de vinaigre.

*Langue de bœuf à la broche.* Faites cuire comme celle à la braiſe en miroton; ôtez-en la peau; piquez-la de menu lard, & la mettez à la broche. Quand elle ſera de belle couleur, ſervez-la avec

ſa même qu'au ſuſdit article. On peut la ſervir auſſi avec un ragoût de champignons. Les langues de veau & de cochon, à la broche, s'apprêtent & ſe ſervent de même.

*Langues de bœuf aux concombres.* Faites-les blanchir & cuire à la braiſe, comme ci-deſſus; ôtez la peau, & laiſſez refroidir; faites un ragoût de concombres. (Voyez *Concombres.*) Mettez la moitié de ce ragoût dans un plat; coupez votre langue par tranches, que vous arrangez deſſus; faites-leur prendre le goût de ce ragoût; & pour ſervir, mettez par-deſſus la moitié du ragoût qui reſte. La langue de veau, qu'on ſert avec une ſauce hachée, ſe cuit de même.

*Langue de bœuf au Parmeſan.* Faites-la dégorger & blanchir, & cuire enſuite dans du bouillon bien aſſaiſonné. Etant cuite, ôtez-en la peau; coupez-la par tranches, & la mettez dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction; faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce; mettez la moitié de cette ſauce dans un plat; rapez deſſus du Parmeſan, & y mettez vos tranches de langue; mettez par-deſſus le reſte de la ſauce; couvrez d'autre Parmeſan rapé; faites glacer au four, ou ſur un couvercle de tourtiere.

*Langue de bœuf en brezole.* Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié à l'eau bouillante; ôtez-en la peau; coupez-la en filets minces, que vous mettez dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons; le tout haché fin, ſel & gros poivre, huile fine; & faites cuire à très-petit feu. Quand le ragoût bouillira, ajoûtez un verre de vin blanc; dégraiſſez; mettez un peu de coulis; & ſi la ſauce n'eſt pas aſſez piquante, ajoûtez-y un jus de citron.

*Langue de bœuf en hâtelettes.* Faites-la dégorger dans l'eau, & blanchir à l'eau bouillante, & cuire enſuite avec du bouillon, ſel, poivre, deux oignons, bouquet de fines herbes; retirez-la preſque cuite; ôtez-en la peau, & la laiſſez refroidir; coupez-la en tranches quarrées d'un doigt de longueur;

mettez ces tranches dans une casserole avec autant de lard coupé de même ; passez le tout avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, gousse d'ail, le tout haché menu, une pincée de farine, & mouillez de bouillon, deux cuillerées de réduction, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne. Quand le ragoût est cuit, & que la sauce se lie, mettez-y quatre jaunes d'œufs, pour la lier mieux ; laissez refroidir ce ragoût. Passez ensuite vos tranches avec une tranche de lard à chacune dans des hâtelettes ; trempez-les dans leur sauce ; panez, & faites griller de belle couleur ; arrosez de tems en tems avec des gouttes de lard brûlant, pour qu'elles ne se desséchent pas ; & servez à sec.

*Langue de bœuf parfumée.* Salez-la, après avoir coupé le gros bout & l'avoir lavée ; laissez-la dans son sel trois ou quatre jours, & la mettez ensuite à la cheminée jusqu'à ce qu'elle soit séche. Elle se conservera tant qu'on voudra.

*Langue de bœuf.* (*Pâté de*) Faites tremper toute une journée une langue ; lavez-la ensuite à l'eau tiéde ; faites-la blanchir à l'eau bouillante, & la mettez à l'eau fraîche ; faites la ensuite cuire dans une marmite, avec de l'eau, avec un quarteron de beurre, demi-livre de graisse de bœuf, sel, quelques oignons & de la mignonnette ; écumez-la bien. Etant cuite, laissez-la refroidir ; ôtez-en la peau ; lardez-la de gros lardons de lard & jambon ; coupez-la par tronçons ; dressez dans une tourtiere un pâté de pâte fine ; mettez d'une farce quelconque, au fond, avec quelques tranches de jambon, & la langue par-dessus ; couvrez de même farce, bardes de lard & tranches de veau battu, & le tout d'une autre abaisse ; mettez au four pendant six heures. Le pâté étant cuit, dégraissez, & mettez dedans une sauce hachée.

*Langue de bœuf.* (*Ragoût de*) Faites cuire à l'eau avec sel & poivre, ou passez-la seulement sur la braise, pour en ôter la peau ; piquez-la de petit lard, & la faites cuire à la broche, en l'arrosant de beurre

avec ſel, poivre & vinaigre; coupez-la enſuite par groſſes tranches, & faites leur faire quelques bouillons dans une remolade faite d'anchois, capres, perſil, ciboules, le tout haché menu, & paſſé au jus de bœuf bien aſſaiſonné, & un filet de vinaigre. Cuite de même, & par tranches, on la ſert avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, ſel, poivre, beurre & lard fondu, où on laiſſe mitonner les tranches. On apprête de même les langues de veau.

*Langue de bœuf*, ( *Ragoût de* ) *pour entrée*. Faites cuire comme deſſus, pour en ôter la peau; lardez de gros lardons en travers; mettez à la braiſe pour les faire cuire : en les ſervant, fendez-les tout du long, pour que le lard paroiſſe; jettez par-deſſus un ragoût de truffes, ou un bon coulis bien dégraiſſé.

*Langue de bœuf*. ( *Tourte de* ) Coupez une langue de bœuf ſalée par tranches bien minces; rangez-les dans une tourtiere ſur une abaiſſe de pâte fine; aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes, un peu de lard rapé; couvrez d'une abaiſſe pareille à la premiere; faites cuire. Quand elle eſt à moitié cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil; achevez de faire cuire, & ſervez avec un jus de citron.

*Langues de carpes*. Ce qu'on appelle communément *langues de carpes*, ſont proprement le palais de ce poiſſon. C'eſt un morceau fort délicat; on en fait des tourtes.

*Langues de carpes*. ( *Tourte de* ) Elle ſe fait de même que la tourte de laitances de carpes, ſi ce n'eſt que dans celles-ci on peut mettre des yeux & des cervelles de ce poiſſon. Les truffes y ſont fort bonnes avec un jus de citron en ſervant. ( Voyez ci-deſſus au mot *Laitances*. ) Quant aux qualités de cet aliment, elles ſont les mêmes que celles de la carpe & des laitances.

*Langues de cochon*. Les langues de cochon ſe mettent à la braiſe, comme celles de bœuf, & ſe ſervent aux mêmes ſauces. Pour le mieux, on les mange ſalées & fumées.

*Langues de cochon fourrées*. Echaudez-les & leur

ôtez la premiere peau ; essuyez & coupez un peu du gros bout ; prenez ensuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de poivre, sel, fines herbes, un lit de langues, en les pressant bien, & de suite lit par lit ; bouchez bien le pot, & les laissez une semaine ; retirez-les ensuite, & les faites égoutter de la saumure ; ou bien faites sécher du geniévre verd au four, du laurier, de la coriandre, thym, basilic, fines herbes, romarin, sauge, persil, ciboules. Le tout étant bien sec, pilez-le dans un mortier ; passez au tamis ; mêlez le tout avec sel & salpêtre pilé, & les arrangez dans un pot, comme ci dessus. Ne les retirez qu'au bout de six à sept jours. Quand elles seront bien égouttées, enveloppez-les de chemises de cochon de leur longueur ; liez-les & les suspendez à la cheminée, pendant quinze ou vingt jours. Quoiqu'elles puissent se garder pendant un an, il vaut mieux les manger au bout de six mois. Pour cela, faites-les cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge, sel, poivre, girofle, ou à la braise. On les sert comme on veut, par tranches, ou entieres, & froides, pour entremets.

*Langues de mouton à la cuisiniere.* Faites-les griller ; mettez dans une casserole de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade ; tournez cette sauce sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche ; & servez-la avec les langues.

*Langues de mouton à la Gasconne.* Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau ; coupez-les en filets minces ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché menu ; mettez par-dessus une couche de filets de vos langues, sel & gros poivre, un peu de coulis, & une seconde couche ; panez ; faites cuire, & prendre couleur dans le, four ou sous un couvercle de tourtiere. Avant de servir, pressez-y un jus de citron.

*Langues de mouton à la poële.* Faites-les cuire à l'eau ; ôtez la peau ; mettez dans une casserole des tranches de veau & jambon, les langues par des-

ſus, avec ſel & gros poivre, perſil, ciboules, ail & champignons; le tout haché menu, & lard fondu: couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme la braiſe, à très-petit feu. A la moitié de la cuiſſon, mettez un verre de vin de Champagne. Cuites, dreſſez-les dedans un plat; ajoûtez à la ſauce un peu de coulis; dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis; ſi elle eſt de bon goût, mettez-y un jus de citron, & ſervez ſur les langues.

*Langues de mouton à la ſauce douce.* Blanchiſſez-les bien de farine, & les faites frire dans la poële, avec du beurre fin; dreſſez-les ſur un plat; prenez du vinaigre, du ſucre, un peu de ſel, cannelle & un peu de citron; faites bouillir le tout enſemble: quand cette ſauce eſt cuite, mettez-y un peu de poivre blanc & de jus de citron.

*Langues de mouton à la ſauce hachée.* Faites-les cuire à l'eau; pares-les & les fendez à moitié; mettez-les dans du bouillon gras mitonner une demi-heure; trempez les enſuite dans l'œuf battu; panez-les, & les trempez enſuite dans de la graiſſe, & repanez encore; faites griller, & ſervez avec une ſauce hachée, ou ſauce à l'échalote, ou ſauce au verjus.

*Langues de mouton en caiſſe.* Prenez ſix langues de mouton cuites à l'eau; parez-les & les paſſez au lard fondu, avec perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail; le tout haché: laiſſez-les refroidir; faites une farce de blanc de volaille, avec lard blanchi, perſil, ciboules & jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême; le tout aſſaiſonné de bon gout. Foncez une caiſſe de cette farce; arrangez deſſus les langues, & les couvrez de la même farce: uniſſez le tout avec de l'œuf battu; ſaupoudrez de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles ſeront cuites & bien colorées, dégraiſſez & mettez deſſus une bonne eſſence avec un jus de citron.

*Langues de mouton en hâtelettes.* Faites cuire à l'eau, & coupez en morceaux quarrés; paſſez-les avec beurre fin, ſel & poivre, perſil, ciboules &

champignons hachés ; mouillez avec du coulis, ou une pincée de farine mouillée de bouillon ; laissez épaissir la sauce ; faites lier encore avec deux jaunes d'œufs, & laissez refroidir ce ragoût : embrochez ensuite vos morceaux dans des hâtelettes, & les trempez dans la sauce ; de sorte qu'ils la prennent toute : panez, & faites griller, en les arrosant d'un peu de beurre fondu. Servez à sec embrochées.

*Langues de mouton en papillote.* Faites cuire à l'eau ; ôtez la peau, & mettez mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché, moitié d'un citron en tranches, & huile fine ; coupez-les ensuite en deux ; mettez chaque moitié avec un peu de l'assaisonnement dans du papier blanc frotté d'huile, une barde de lard dessus & dessous ; pilez le papier tout autour, pour que rien n'en sorte, & faites cuire sur le gril à petit feu ; & servez avec le papier.

*Langues de mouton fourrées.* On fait aussi des langues de mouton fourrées. ( Voyez ci-dessus *Langues de cochon.*) Les langues de mouton de Troyes sont estimées sur-tout.

*Langues de mouton grillées.* Salez & panez, & les faites griller ; & leur faites une sauce avec verjus, bouillon, champignons, sel & poivre, farine frite, muscade, citron que vous faites bouillir ensemble. On peut aussi les servir avec un ragoût de champignons, & leur y faire prendre un bouillon, avant de servir.

*Langues de mouton.* (*Ragoût de*) Faites rôtir sur le gril vos langues ; saupoudrez de sel, mie de pain & poivre blanc ; faites, d'autre côté, un ragoût de champignons, rognons de mouton, tettine de vache, le tout assaisonné de bon goût, avec bouquet de fines herbes, & passé avec beurre fin. Le ragoût cuit, liez-le avec un peu de farine frite ; mettez-y les langues mitonner, & servez chaud.

*Langues de mouton.* ( *Tourte de* ) Faites-les blanchir ; ôtez-en la peau, & les faites cuire dans une braise ; mettez-les refroidir ; foncez une tourtiere de pâte brisée ; faites une farce de volaille cuite à

la broche, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel & poivre, & mie de pain trempee dans la crême & jaunes d'œufs; mettez de cette farce ſur l'abaiſſe; arrangez deſſus vos langues coupées en filets; couvrez de la même farce, bardes de lard & beurre ſur le tout; couvrez d'une ſeconde abaiſſe; finiſſez à l'ordinaire; dégraiſſez, & mettez une bonne eſſence & jus de citron.

*Langues de veau à la broche.* Etant à demi-cuites dans la braiſe, ôtez la peau; piquez-les de menu lard; paſſez une brochette dans le milieu; attachez les à une broche, & les faites cuire. Etant cuites & de belle couleur, mettez une eſſence de jambon au fond du plat, & ſervez deſſus les langues. On les ſert auſſi avec une poivrade au lieu d'eſſence.

*Langues de veau farcies.* Faites un trou dedans avec un couteau bien mince, & paſſez le doigt dans toute leur longueur; faites une farce avec blanc de volaille, jambon cuit, champignons, perſil, ciboules, ſel & poivre, muſcade, lard blanchi, graiſſe de bœuf, mie de pain trempée dans la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché & bien mêlé, & pilé enſuite dans un mortier; farciſſez en les langues par le côté de l'ouverture; liez cette ouverture; pelez les à l'eau chaude; faites-les cuire à la braiſe, avec oignons, panais & carottes. Etant cuites, égouttez-les, & ſervez avec un ragoût par-deſſus. On peut, étant à demi-cuites, mettre dans cette braiſe une grande cuillerée de jus de bœuf, ce qui les rend plus moëlleuſes, & achever de les faire cuire. On les ſert avec un ragoût de ris de veau bien dégraiſſé, & lié d'un coulis de veau & jambon, ou avec un ragoût de jambon, ( voyez *Jambon;* ) ou une ſauce hachée, ( voyez *Sauce;* ) ou avec un ragoût de chicorée & de concombres. ( Voyez aux articles *Chicorée* & *Concombres.* )

*Langues de veau : différentes façons de les apprêter.* On les mange rôties avec une ſauce douce.

(Voyez *Sauce.*) On les frit, après les avoir bien farinées, & on les fait mitonner dans la ſauce douce avec truffes & mouſſerons. On les ſert enfin, comme on a dit des langues de bœuf, pour entrée.

LAPIN : animal connu. On en diſtingue de deux ſortes, le *domeſtique* & le *ſauvage.* Il n'y a de bons lapins que ceux de la ſeconde ſorte. Quoiqu'il y ait beaucoup de rapport entre cet animal & le liévre, ſa chair a un goût tout différent; elle eſt auſſi plus tendre & plus ſucculente. Le lapin vaut mieux l'hiver que l'été. Pour diſtinguer un jeune lapin d'un vieux, tâtez-lui les jointures des pieds de devant, au-deſſus du genou : ſi vous y trouvez une petite groſſeur comme une lentille, le lapin eſt ſûrement jeune : d'autres regardent à la tête & à l'oreille, parce que le jeune lapin a le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre que le vieux; mais ces marques ſont équivoques : d'ailleurs il faut ou beaucoup d'habitude pour les diſtinguer, ou des objets de comparaiſon.

*Lapins à la bourgeoiſe.* Coupez par membres; paſſez au beurre avec bouquet garni, champignons, culs d'artichauts blanchis; paſſez le tout avec une pincée de farine, bouillon & verre de vin blanc, ſel & poivre : la ſauce étant réduite, liez de trois jaunes d'œufs délayés dans du bouillon, avec un peu de perſil haché.

*Lapins à l'Angloiſe.* Habillez-les, & coupez les quatre pates : deſoſſez les cuiſſes : faites une farce de leurs foies, avec lard blanchi, ſel & poivre, fines herbes & fines épices : hachez le tout enſemble, & le pilez dans un mortier : ajoûtez y quelques jaunes d'œufs pour lier : farciſſez-en les lapins; pliez-les enſuite en deux, & leur couſez la tête entre les jambes : foncez une caſſerole de tranches de bœuf, & bardes de lard : mettez vos lapins deſſus, avec ſel & poivre, fines herbes & épices : recouvrez comme deſſous; couvrez la caſſerole; faites ſuer, feu deſſus & deſſous : mouillez enſuite de bouillon & laiſſez cuire.

*Lapins à la Polonoiſe.* Depouillez deux lapereaux moyens, mettez les foies à part : deſoſſez les tout-à-fait, excepté la tête & le cou : faites une farce de leurs foies, avec blanc de volailles cuites, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, le tout haché & lié avec des jaunes d'œufs, ſel & poivre : étendez les lapereaux ſens-deſſus deſſous, couvrez-les par-tout de farce que vous unirez avec de l'œuf battu; mettez par-deſſus des lardons de lard, jambon, truffes & jaunes d'œufs durs : roulez-les enſuite, commençant par les cuiſſes : faites cuire dans une braiſe blanche de veau & jambon couverts de bardes de lard, mouillés de jus & bouillon, & d'un verre de vin de Champagne : faites cuire à petit feu; paſſez la ſauce au tamis; dégraiſſez & ajoûtez un peu de coulis : ſervez à ſauce courte, & de bon goût.

*Lapins à la Roſſane.* Prenez-en un ou pluſieurs, & le dépecez : piquez-les de gros lard aſſaiſonné; paſſez-les au lard fondu, avec de la farine : mettez bouillon, un verre de vin blanc, ſel & poivre, bouquet : faites cuire; la ſauce étant liée, ſervez avec un jus d'orange.

*Lapins à la Saingaraz.* Piquez-les proprement & les faites rôtir : ayez des tranches de jambon battues; paſſez-les avec un peu de lard & de farine, bouquet, bon jus point ſalé, un filet de vinaigre; liez la ſauce d'un peu de coulis, & quelques croûtes; coupez les lapins en quatre; dreſſez-les, le ragoût dégraiſſé par-deſſus.

*Lapins à l'Italienne.* Il faut prendre comme pour ceux à l'Eſpagnoel. Quand ils ſont cuits, on les leve par filets avec un couteau, & on met ces filets à meſure dans une eſſence, & un peu de la ſauce où ils ont cuit, bien dégraiſſée; & l'on ſert avec un jus d'orange : au défaut d'eſſence, on met du coulis dans la ſauce; on lui fait faire un bouillon, pour la bien dégraiſſer : on la paſſe au tamis; on met dedans les filets, & l'on ſert.

*Lapins au coulis de lentilles.* Coupez par membres, & faites cuire avec bon bouillon, petit lard, bouquet, ſel, peu de poivre : faites cuire, d'autre

coré, un litron de lentilles à la reine, avec du bouil-lon sans sel : étant cuites, passez-les à l'étamine avec leur bouillon : retirez le lapin & le petit lard de la cuisson : passez la sauce dans le coulis de lentilles; réduisez-la sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit assez lié pour servir.

*Lapins au gîte.* Choisissez des lapereaux de bon fumet; dépouillez-les en conservant les pates : vuidez-les, & ôtez-leur, sans les défigurer, quelques os des reins, pour pouvoir les plier, comme s'ils étoient au gîte : faites une farce comme celle pour les lapereaux en brezole, & les farcissez : troussez-les ensuite, de maniere que les quatre pates se trouvent jointes à la tête : piquez-les ensuite de moyen lard : faites cuire à une braise, comme à l'article *Brezole* : égouttez ensuite leur bouillon au clair dans une autre casserole, & le faites cuire au caramel : faites-y glacer vos lapereaux, comme des fricandeaux. Quand ils sont glacés, laissez attacher le reste de leur bouillon; mettez-y un peu de jus, & une caraffe de vin de Champagne, pour détacher ce caramel : écumez & dégraissez, passez le tout dans un tamis sur un plat, & servez dessus vos lapereaux.

*Lapins au gratin.* Coupez un lapereau par membres; foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau & jambon coupées bien égales : mettez dessus les membres de lapereau, peu de sel; couvrez de bardes de lard; faites cuire à la braise avec bouquet, girofle, basilic & laurier : hachez le foie avec persil, ciboules, champignons, deux jaunes d'œufs, lard rapé, sel & poivre : mettez de cette farce dans un plat, & faites attacher sur un petit feu; retirez-la ensuite, & en égouttez la graisse. Quand le lapereau est cuit, tirez-le avec le jambon; dégraissez la sauce; mouillez-la d'un peu de coulis & de jus; faites-lui faire un bouillon : dégraissez-la & la passez au tamis : dressez les morceaux de lapereau sur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau : mettez le plat sur un fourneau pour l'échauffer, la sauce par-dessus qui doit être claire.

*Lapins au-jambon.* Faites-les cuire à une braiſe comme deſſus ; faites un ragoût de jambon, autrement dit *Saingaraz*, comme ci-deſſus à l'article *Lapins à la Saingaraz* : tirez les lapins de la caſſerole ; faites-les égoutter, & les mettez mitonner dans la Saingaraz ; & ſervez le ragoût par-deſſus.

*Lapins aux champignons.* Ce ragoût ſe fait de même que celui aux truffes. ( *Voyez ci-après.* )

*Lapins aux fines herbes.* Faites refaire trois ou quatre lapereaux ; hachez leurs foies avec champignons, truffes, perſil, ciboules, ſel & poivre, muſcade, lard rapé : pilez le tout ; coupez la tête & le bout des cuiſſes ; farciſſez vos lapins de cette farce & de fines herbes ; accolez-les deux à deux, & les mettez à la broche ; bardez de tranches de lard, de veau & jambon : enveloppez-les d'une feuille de papier, & faites cuire ; ſervez-les avec une eſſence de jambon, ou coulis clair.

*Lapins aux navets piqués.* Coupez par membres piqués de petit lard ; mettez à la caſſerole avec une tranche de jambon, bouquet & bouillon : faites-le cuire & le glacez ; tournez des navets en amandes : faites-les blanchir & cuire enſuite avec du bouillon, jus & ſel ; mettez-les enſuite dans une bonne eſſence, & du bouillon dans la caſſerole où ſe cuit le lapin : détachez ce qui reſte ; paſſez-le au tamis, & le mettez dans l'eſſence : dreſſez le lapin, le ragoût de navets autour.

*Lapins aux pois.* Coupez-les par membres ; paſſez-les enſuite avec bon beurre, un litron & demi de petits pois, une tranche de jambon, une douzaine de champignons entiers, bouquet qu'on ôte en ſervant, ainſi que les champignons & le jambon ; mouillez ce ragoût de moitié jus & bouillon, avec du coulis ; & faites cuire, de ſorte que la ſauce ne ſoit ni trop liée ni trop claire.

*Lapins aux truffes.* Faites cuire des lapins en caſſerole, comme on l'a dit plus haut ; paſſez d'autre côté des truffes avec un peu de beurre fondu : mouillez de moitié jus de veau & eſſence de jambon ; laiſſez-les mitonner pendant un quart d'heure ; dégraiſ-

fez & liez de coulis : égouttez les lapins, & les mettez dans le ragoût de truffes ; & quand vous les servez, mettez le ragoût par-dessus.

*Lapins. ( Boudin de )* Faites bouillir trois demi-septiers de lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, du persil, ciboule entiere, thym, laurier & basilic ; faites réduire au tiers, passez-le au tamis, & y mettez plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne de porc coupée en petits morceaux, un peu de sel & d'épices ; mêlez-y dix ou douze jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout à petit feu, & remuez sans cesse. Quand le tout est bien mêlé, sans être trop chaud, entonnez-les dans des boyaux de porc bien nets, de la longueur d'environ huit pouces, qu'on ne remplit qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant, la farce renfle & feroit crever les boudins : faites-les cuire à l'eau bouillante environ un quart d'heure. Si, en les piquant, il en sort de la graisse, ils sont cuits à point ; mettez-les à l'eau fraîche, & faites-les griller au besoin. Ils se servent à sec pour hors-d'œuvres.

*Lapins en brezoles.* Prenez deux lapereaux ; coupez-les en quatre ; desossez-les ; levez-en la chair que vous mettrez à part, & conservez la peau : faites une farce de la chair & des foies, avec graisse de veau, bœuf & lard blanchi, sel, poivre, fines herbes, épices, capres hachées : pilez le tout dans un mortier ; ajoûtez-y deux ou trois jaunes d'œufs, pour lier le tout ; étendez les morceaux de la peau qui se trouve entre la premiere peau & la chair ; mettez dessus de la farce, roulez-les, & les ficelez : faites-les cuire à la casserole dans une braise, avec carottes, panais, laurier, coriandre ; mouillez de bouillon, & faites cuire à petit feu : étant cuit, égouttez ces brezoles de leur jus, que vous mettrez dans une autre casserole ; mettez avec les brezoles une essence de jambon, des mousserons hachés que vous ferez mitonner : faites attacher le jus de votre braise ; mouillez encore de jus ; dressez avec les brezoles une échalote hachée, & jus de citron sur le tout.

*Lapins en casserole.* Coupez-les en quatre ; gardez les foies ; piquez de gros lard & lardons de jambon ; faites une braise comme ci-dessus ; mettez-y les membres de lapins, & mettez au four, ou couvrez la casserole d'un couvercle de tourtiere, feu dessus & dessous. Ayez un coulis de veau & de jambon, où vous aurez fait cuire des racines, champignons & truffes, & fini à l'ordinaire. Pilez les foies au mortier, & les délayez avec un peu de jus de votre coulis ; vuidez ensuite dans la casserole au coulis ; faites chauffer, & passez le tout à l'étamine. Vos lapins étant cuits, faites-les égoutter, & les mettez dans votre coulis mitonner un peu, avant de servir ; dressez dans un plat le coulis pardessus. Ce même coulis sert pour les pâtés chauds de lapins.

*Lapins en esclope.* Faites cuire des lapins à la braise ; faites, d'autre côté, un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mousserons. (Voyez aux articles *Braise* & *Ragoût.*) Vos lapins cuits & égouttés, mettez-les dans le ragoût, & les y laissez refroidir : foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée ; mettez-y votre ragoût de lapins ; couvrez d'une autre abaisse ; finissez à l'ordinaire, & mettez au four. Il faut que le poupeton soit sec ; alors vous le renversez dans un plat, & y faites un trou au milieu, où vous mettez un petit coulis à clair ; & servez pour entrée. Toutes sortes de viandes, volailles & gibier à la braise, avec des ragoûts, se mettent de même en esclope ou poupeton.

*Lapins en fricassée de poulets.* Coupez-les par membres, & les faites dégorger long-tems à l'eau ; faites-les cuire comme la poitrine de veau, en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine* cet apprêt.)

*Lapins en giblotte.* Habillez & coupez par membres vos lapins ; passez-les avec un morceau de beurre, bouquet, champignons & culs d'artichauts ; mouillez d'une chopine de vin blanc, un peu de jus, & faites cuire à petit feu. Etant presque cuits, liez d'un coulis ; dégraissez-les, & servez.

*Lapereaux (Cuisses de) à la Mailli.* Prenez les cuisses de deux forts lapereaux, élargissez le dedans le plus que vous pourrez, sans les percer; prenez ensuite les filets de ces lapereaux que vous couperez en dés; maniez-les avec un peu de persil, ciboules, champignons, sel & gros poivre; remplissez-en le dedans des cuisses; cousez-les, pour que rien n'en sorte: faites cuire à la braise, avec bouillon & un verre de vin de Champagne, à petit feu, les carcasses avec. Quand tout est cuit à propos, dressez les cuisses; passez leur sauce au tamis; dégraissez-la; mettez-y une cuillerée de coulis, & servez avec les cuisses.

*Lapins en papillotes.* Coupez-les en cinq morceaux; cassez les gros os; faites une farce avec le foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalote, le tout haché, sel & gros poivre; mettez sur du papier huilé une barde de lard, un peu de farce, un morceau de lapin, & par-dessus de la farce avec une barde de lard; enveloppez le tout dans votre papier, comme une papillote; faites-en de même des autres morceaux. Mettez un grand papier huilé sur le gril, les papillotes par-dessus; & faites griller à petit feu. Cuits, servez-les à sec avec leur papier.

*Lapins (Filets de) à l'Espagnole.* Levez-les bien menus; foncez une casserole de bardes de lard avec persil, ciboules, champignons, ail, basilic, le tout haché menu, huile mêlée avec un peu de lard fondu; mettez par-dessus un lit de filets, sel & gros poivre, ensuite même assaisonnement comme dessous, & filets; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à la braise: égouttez bien vos filets; faites-leur prendre goût dans une sauce à l'Espagnole, & servez.

*Lapins & lapereaux rôtis.* Dépouillez, vuidez & laissez dedans les foies; faites-les refaire; piquez de menu lard; mettez à la broche, & servez cuits & de belle couleur.

*Lapins & lapereaux. (Tourte de)* Coupés par morceaux, passez-les au lard fondu, un peu de fa-

rine frite, fines herbes, fel, poivre, ciboulettes, mufcade & bouillon, & laiffez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiffe fine; garniffez-la de morilles, truffes, lard pilé; mettez-y les lapins; recouvrez d'une pareille abaiffe; faites cuire à demi: à moitié de la cuiffon, mettez-y la fauce, où on cuit les lapereaux; & en fervant, un jus d'orange.

*Lapins marinés.* Coupez-les par membres; faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, & les fervez de même. (Voyez à l'article *Cervelle.*)

*Lapins.* (*Pâté chaud de*) Coupez les têtes; féparez les foies; piquez les lapins de gros lard affaifonné de fel & poivre, épices, fines herbes, perfil & ciboules: dreffez le pâté à l'ordinaire. Foncez-le de lard rapé, avec fel, poivre, fines herbes & épices; arrangez-y vos lapins coupés par moitié; affaifonnez deffus comme deffous; ajoûtez-y un bouquet; couvrez de tranches de veau, bardes de lard, lard rapé; couvrez; dorez, & mettez au four. Foncez une cafferole de tranches de veau & de jambon, oignons, carottes, & les foies pardeffus; laiffez fuer. Quand vos foies ont fenti la chaleur, retirez-les, & les pilez; pouffez enfuite le coulis: quand il eft attaché, mettez-y un peu de lard fondu, une pincée de farine; remuez & mouillez de jus, affaifonnez-le de fines herbes, ciboules entieres, cloux, perfil, champignons & truffes, deux ou trois petites croûtes de pain; laiffez mitonner une demi-heure, retirez-en le veau & le jambon; délayez-y les foies; paffez ce coulis à l'étamine, & le confervez chaud, fans bouillir. Le pâté cuit, ouvrez-le, ôtez-en les tranches de veau; dreffez-le dans un plat; jettez-y votre coulis, & fervez chaud pour entrée.

*Lapins*, (*Pâté de*) *froid.* Caffez les os des lapins; piquez-les de gros lard & jambon; affaifonnez comme deffus; rangez-les fur une abaiffe de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard pilé, fel & poivre, fines herbes & épices; couvrez deffus comme deffous, façonnez votre pâté & faites cuire. Les pâtés de dindons, canards,

perdrix, faiſans, ſarcelles, beccaſſes, poulardes, oiſons, & autres, ſe font de même.

*Lapins.* (*Ragoût de*) Prenez-le de moyenne groſſeur; coupez-le par membres; caſſez les gros os; mettez-les dans une caſſerole, avec champignons, ris de veau blanchis, trufles, bouquet, tranches de jambon; mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne, un peu de coulis; faites cuire à petit feu; dégraiſſez; preſſez dans la ſauce, ſuffiſamment réduite, un jus de citron; ſervez le lapin au milieu, la garniture autour.

*Lapereaux.* (*Terrine de*) Ôtez-les têtes: coupez les en quatre, & les bardez; foncez une caſſerole de veau & jambon; paſſez les lapereaux au lard fondu, & les arrangez dans la caſſerole avec ſel, poivre, bouquet, racines, oignons, girofle, pointe d'ail; couvrez de bardes de lard; faites cuire à petit feu dans leur jus; dreſſez-les dans une terrine; mettez du coulis dans leur ſauce; faites-lui faire quelques bouillons, pour le dégraiſſer; paſſez au tamis; mettez-y deux jus d'orange, & ſervez ſur les lapereaux.

*Lapereaux à l'eau-de-vie.* Coupez par membres deux petits lapereaux; caſſez les os, mais de ſorte qu'ils ſe tiennent dans leur état; paſſez-les au lard fondu, avec bouquet, oignons, tranches de jambon, deux verres d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu; laiſſez le ragoût ſur le feu, & le remuez toujours, juſqu'à ce que l'eau-de-vie s'éteigne d'elle-même; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu; dégraiſſez-le, & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lapereau pris dans les lieux ſecs, où il vit d'herbes peu aqueuſes, tendre, ferme & bien cuit, eſt un aliment ſavoureux, leger, délicat, aiſé à digérer, & nourriſſant; il convient à tout le monde, ſur-tout rôti; & on peut le donner aux convaleſcens, à qui la nourriture ſolide eſt permiſe; ſouvent il leur plaît plus que le poulet qui eſt toujours plus fade.

LARD (*le*) : eſt proprement ce qui eſt compris entre l'épaule & la cuiſſe du porc, depuis l'échine juſqu'au-deſſous du ventre des deux côtés. Ce qu'on fait pour le conſerver, eſt de le froter de ſel par-tout, & de mettre les quartiers les uns ſur les autres, chair contre chair, dans un vaiſſeau qu'on couvre d'un couvercle, & qu'on charge de pierre, pour l'aſſujettir. Il faut le laiſſer au moins quinze jours, enſuite on le ſuſpend dans un endroit ſec. Il eſt d'un grand uſage en cuiſine, quoiqu'à parler naturellement, il y ſoit un aſſaiſonnement mal-ſain.

Le lard des cochons nourris de glands, eſt plus ferme & d'un meilleur goût, que celui des cochons qu'on courrit de ſon.

On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a de la chair qui tient à la graiſſe ; le meilleur, & le plus appétiſſant, eſt celui qu'on appelle *entre-lardé*, c'eſt-à-dire où la graiſſe & la chair ſe trouvent diſtribuées en pluſieurs couches.

On appelle *flêche de lard* cette graiſſe qu'on leve tout le long d'un des côtés du porc qu'on ſale & qu'on garde long-tems.

Le lard gras ſert pour former des lardons pour piquer les viandes, ou des bardes.

On fait des pois & des omelettes avec le petit lard.

Le lard ſe mange auſſi en griblettes. Pour cet effet, on le fait frire tout ſeul dans une poële, caſſerole ou terrine.

LARDER : ſe dit, en cuiſine, des filets plus ou moins gros de lard, qu'on paſſe dans les chairs des volailles, piéces de gibier, venaiſon, ou groſſe viande qu'on apprête.

LAURIER : arbuſte, dont les feuilles ont un goût âcre, aromatique, & un peu amer. On s'en ſert beaucoup en cuiſine, pour relever le goût des mets.

LAYE : femelle du ſanglier. Elle s'accommode en cuiſine, comme ſon mâle. (Voyez *Sanglier.*)

LÉGUMES : on appelle, en cuiſine, *légumes*, les graines qui viennent en gouſſes, & qu'on cueille avec la main, comme pois, féves, lentilles & haricots.

LENTILLES : légumes en grain rond & plat. Il y en a de la grande & de la petite espece. On les emploie toutes deux en cuisine. Les petites lentilles, ou lentilles à la reine, sont celles qu'on emploie pour faire du coulis, parce que la couleur en est plus belle.

Simon Pauli dit que ce légume abonde en sel fixe, & ne peut, par conséquent, que préjudicier à la santé ; & il adhere au sentiment des médecins qui, avant lui, ont condamné ce légume à ne jamais paroître sur les tables. On verra, à la fin de cet article, à quoi l'on peut s'en tenir sur l'usage de cet aliment que nous ne croyons pas avoir mérité tout le mal qu'on en dit.

*Lentilles.* (*Coulis de*) Epluchez & lavez ; faites cuire avec de bon bouillon gras ou maigre, suivant l'emploi que vous en voulez faire ; passez-les à l'étamine, en les mouillant de leur bouillon, & vous en servez, soit pour potage ou terrine.

*Lentilles.* (*Autre coulis de*) Prenez des croûtons de pain, carottes, panais, racines de persil, oignons coupés par tranches ; passez à l'huile ou au beurre bien chaud. Si c'est en gras, mettez-y du lard bien roux ; ajoûtez-y des lentilles cuites, & un peu de bouillon ; assaisonnez de bon goût ; ajoûtez un morceau de citron ; & après quelques bouillons, passez votre coulis à l'étamine. Il sert pour les potages de lentilles ; pour les potages aux croûtes farcis de lentilles, ou du brochet aux lentilles, & beaucoup d'autres.

*Lentilles.* (*Autre coulis maigre de*) Mettez un peu de beurre dans une casserole, avec un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais, & faites roussir ; mouillez de bouillon de poisson ; assaisonnez de deux ou trois cloux, d'un peu de basilic, persil, ciboule entiere, deux rocamboles, quelques champignons, quelques croûtes ; laissez mitonner le tout ensemble ; écrasez les lentilles cuites dans du bouillon de racines ; mettez-les dans le coulis ; faites mitonner, & passez à l'étamine pour employer au besoin.

*Lentilles.* (*Maniere d'apprêter les*) Choisissez les mieux nourries, larges, d'un beau blond, qui se cuisent promptement. Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans l'eau, & les fricassez comme les haricots blancs. (Voyez *Haricots.*)

*Lentilles* (*Potage de*) *en maigre.* Mettez cuire des lentilles avec du bouillon maigre de racines; faites un coulis, comme il vient d'être dit. Quand le coulis a été passé, mettez-y une cuillerée de lentilles entieres; mitonnez des croûtes avec du bouillon de poisson; mettez un petit pain farci au milieu; jettez le coulis de lentilles sur votre potage, & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les lentilles de bon acabit, & bien cuites sont adoucissantes, nourrissantes, legérement échauffantes, & saines. Il y a peu de personnes qui ayent l'estomac assez mauvais pour être obligées de s'en abstenir entiérement: encore trouveront-elles le moyen d'en manger, en en faisant faire des purées ou coulis.

LEVAIN: morceau de pâte, qui s'est aigri par la fermentation, ou par quelque acide qu'on y a mêlé, & qui sert à faire lever la pâte, & à la rendre plus legere. Il faut tenir le levain chaud, sur-tout en hyver.

LEVRAUT: jeune liévre. Pour les différentes manieres de l'apprêter, (voyez *Liévre.*) Pour connoître un levraut de trois quarts, qui est parvenu à-peu-près à la grandeur naturelle, il faut le prendre par les oreilles, en les écartant. Si la peau se relâche, le liévre est jeune.

LIAISON: se dit, en cuisine, de ce qu'on emploie dans les sauces, pour leur donner plus de corps & moins de liquidité, comme sont les coulis, les jaunes d'œufs, la farine frite, ou la crême, &c.

LIERRE TERRESTRE: plante rempante très-connue & très-commune. La figure de ses feuilles, & ses tiges rempantes, qui le font ressembler au lierre, lui ont fait donner ce nom. C'est une espece

de calament, d'une odeur assez forte, d'une saveur amère. Cette plante est apéritive, déterſive & vulnéraire. Quelques officiers ayant fait du ſyrop de cette plante, nous en allons donner le procédé.

*Lierre terrestre.* (*Syrop de*) Epluchez & lavez du lierre terreſtre. Etant égoutté & eſſuyé, pilez-le dans un mortier, & en exprimez le jus à travers un linge. Clarifiez-le avec le ſucre, avec un blanc d'œuf fouetté; laiſſez repoſer, & l'écumez enſuite. Faites cuire ce ſyrop au perlé, comme preſque tous les ſyrops, & le mettez en bouteilles. Il faut une livre de ſucre pour demi-ſeptier de jus. Ce ſyrop ne peut que participer des vertus de la plante, & par conſéquent, doit être employé utilement dans tous les cas où cette plante ſeroit indiquée. C'eſt à la médecine, dont la cuiſine doit ſuivre les ordonnances, à en preſcrire l'uſage & la doſe.

LIEVRE: animal très-connu, Ceux des montagnes ſont préférables à ceux des plaines. Il faut les choiſir jeunes, bien nourris; & ceux qui ont été le plus courus à la chaſſe, n'en valent que mieux.

Les liévres diffèrent beaucoup par leur couleur; il y en a de bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans le pays ſeptentrionaux, ils ſont blancs pour la plûpart; on en trouve même quelques-uns de cette derniere eſpece en France. Quand il eſt d'un pays de montagnes, & qu'il ſe nourrit d'herbes aromatiques, ſa chair eſt d'une ſaveur très-agréable. Le liévre, depuis ſix juſqu'à neuf mois, eſt fort eſtimé: au-delà, on n'en fait pas le même cas. Le liévre eſt meilleur en hyver qu'en été.

*Liévre à la bourgeoiſe.* Coupez-le par membres; mettez le ſang à part; bardez la viande avec du gros lard; faites-le cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de girofle, muſcade, thym, laurier, baſilic, ſel & gros poivre; faites cuire à petit feu. Prenez le foie du liévre; pilez-le très-fin; paſſez-le au tamis avec une goutte de bouillon; mettez-le avec le ſang. Quand le ragoût eſt cuit, & la

ſauce réduite, mettez-y le ſang & le foie, ſans qu'elle bouille; mettez y de plus quelques capres fines, entieres; & ſervez.

*Liévre à la daube.* Mettez-le par quartiers; lardez de gros lard; faites-le cuire avec bouillon, ſel & poivre, girofle, un peu de vin; laiſſez mitonner le tout. Etant cuit, paſſez le ſang & le foie à la poële avec un peu de farine; mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées & capres; & ſervez pour entrée.

*Liévre.* (*Civet de*) Levez les cuiſſes entieres & les épaules; mettez le reſte par morceaux; lardez-les de gros lard, & les paſſez à la poële avec lard fondu & perſil; faites-les cuire enſuite avec bouillon & vin rouge, bouquet de fines herbes, ſel, poivre, laurier & citron verd; laiſſez cuire le tout; fricaſſez le foie à part; & l'ayant pilé, paſſez-le à l'étamine, avec farine frite, un peu du même bouillon, & jus de citron; mêlez le tout, & ſervez chaud.

*Liévre.* (*Autre civet de*) Coupez par membres; gardez le ſang; faites cuire avec beurre, bouquet bien garni; mettez une bonne pincée de farine; mouillez de bouillon, chopine de vin blanc, ſel & poivre; mettez le ſang pour lier, & ſervez à courte ſauce.

*Liévre & levraut rôtis.* Dépouillez, vuidez & les frotez de leur ſang; faites-les refaire ſur la braiſe; piquez-les de menu lard, & mettez à la broche. Etant cuits, ſervez-les avec une ſauce douce, avec ſucre & cannelle, qu'on fait bouillir comme un ſyrop clair, ou avec une ſauce faite de vinaigre bouilli, avec ſel, poivre, & oignon piqué de cloux.

*Lievre & levraut.* (*Tourte de*) Levez les filets; piquez comme deſſus; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte briſée, garnie de lard rapé, avec ſel, poivre, épices & fines herbes, vos filets enſuite; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; ajoûtez des bardes de lard & beurre frais; finiſſez à l'ordinaire; mettez au four. Etant cuite, ôtez le lard; dégraiſſez; jettez-y une eſſence de jambon; recouvrez, & ſervez chaud.

*Liévre ou levraut (Filets de) à la ciboulette.* Prenez un liévre ou deux levrauts ; bardez & faites cuire à la broche ; levez en les filets ; coupez-les le plus mince qu'il se pourra ; prenez de la petite civette ; hachez-la mince ; ayez une essence de haut goût ; mettez-y vos filets avec la civette, gros poivre & jus de citron ; faites chauffer sans bouillir. On peut aussi les mettre à la Czarienne. (Voyez *Filets à la Czarienne.*)

*Liévre ou levrauts à la Saingaraz.* (Voyez *Lapins.*)

*Liévre ou levrauts à la Suisse.* Dépecez & lardez de gros lard ; faites cuire dans du bouillon avec sel, poivre, cloux & un peu de vin. Passez le foie & le sang avec un peu de farine ; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives desossées ; après quoi, servez chaudement.

*Liévre ou levraut. (Terrine de)* Levez les filets ; piquez-les de moyen lard assaisonné ; foncez une terrine de bardes de lard, & tranches de jambon assaisonnées de sel, poivre & épices, mettez-y les filets assaisonnés dessus comme dessous, avec truffes vertes & champignons : couvrez le tout de tranches de bœuf battues, de bardes de lard ; couvrez la terrine, & la lutez tout autour avec de la pâte : faites cuire feu dessus & dessous, mais pas trop vif. Etant cuits, ôtez le bœuf & le lard : dégraissez la sauce ; mettez-y de l'essence de jambon, & servez chaudement.

*Liévre. (Pâté chaud de filets de)* Levez les filets ; passez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules, pointe d'ail haché, champignons presque entiers ; laissez refroidir ; dressez le pâté ; foncez-le de lard rapé, les filets dessus, avec sel & poivre : couvrez de bardes de lard, & de beurre : finissez le pâté à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraissez ; mettez-y une bonne essence, & deux jus d'orange ; servez chaud.

*Liévre (Pâté de) à la bourgeoise.* Dépouillez-le ; gardez le sang ; dépecez, lardez de gros lard assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules, ail ha-

ché menu. Empotez-le ensuite avec demi-verre d'eau-de-vie, beurre : faites cuire à petit feu. Quand la sauce est réduite, mettez-y le sang ; faites chauffer sans bouillir ; dressez dans une terrine, en rapprochant tous les morceaux, de sorte qu'ils paroissent n'en faire qu'un seul. Servez ce pâté froid pour entremets.

*Liévre* ( *Pâté de* ) *en pot*. Levez-en les filets : coupez du lard en lardons ; maniez-le avec persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic hachés fin, sel & épices ; lardez tous les filets ; mettez-les dans une marmite avec demi-potée d'eau-de-vie, beurre, sel & épices, bouquet : couvrez de bardes de lard. Faites cuire sur la cendre chaude, pendant quatre ou cinq heures. Etant cuits, arrangez vos filets dans une terrine ; couvrez-les de bardes de lard, la sauce pardessus : laissez refroidir, & servez pour entremets.

*Liévre*. ( *Ragoût de* ) Prenez un ou deux levrauts : dépecez-les ; piquez de gros lard assaisonné. Passez avec lard fondu & farine, bouillon, verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet. Faites cuire à propos. Quand la sauce sera liée, servez avec un jus d'orange.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le liévre & le levraut, tendres & cuits à propos ; & qui ont du fumet, sont un mets savoureux & assez facile à digérer. Quoique, de toutes les viandes noires, celle du liévre soit une des plus legeres, des moins fermes, des moins pesantes, & dont le jus est moins âcre, néanmoins nous ne la conseillons pas à un estomac foible, & aux personnes qui menent une vie sédentaire.

LIMAÇON : animal renfermé dans une coquille, faite en forme de spirale. Il y a des limaçons de jardin, de vigne, de mer & de riviere. Dans les pays de vignobles, on mange ceux qui se trouvent dans les vignes & les pépinieres ; on ne s'en sert guères que sur la fin de l'hyver, & au printems ; car, du moment où les vignes commencent à bourgeonner, on n'en use plus.

*Limaçons*. ( *Maniere d'apprêter les* ) Il faut les

laver trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité ; on les fait bouillir ensuite dans deux ou trois eaux différentes, afin de ramollir leur chair qui est fort compacte : on les farine ensuite, & on les fait frire. D'autres les mettent en pâté, avec force assaisonnemens.

*Limaçons. ( Autre maniere d'accommoder les )* Faites-les bouillir dans leurs coquilles ; tirez-les ensuite de l'eau dans laquelle ils ont bouilli, & de leur coquille avec une fourchette. Jettez-les dans l'eau fraîche ; levez les coquilles, & mettez dans chaque du beurre manié de fines herbes avec sel & poivre ; remettez-y les limaçons ; couvrez du même beurre ; faites rôtir sur de la braise bien allumée.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les limaçons de vigne, car ce sont les seuls dont l'usage puisse être permis, ne conviennent qu'à ceux qui ont besoin d'une diéte mucilagineuse & gluante, ou à des estomacs qui digerent tout ; encore le fréquent usage leur pourroit nuire, parce que la chair en est pesante, & difficile à digérer. Mais s'ils ne sont pas sains comme aliment, ils peuvent être très-utiles comme médicament ; & l'on en fait des bouillons qui sont fort propres pour adoucir les âcretés qui irritent la poitrine, pour épaissir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le sommeil à ceux qui sont travaillés d'insomnies habituelles.

LIMANDE : poisson de mer. On en distingue de trois sortes ; la *limande* proprement dite ; le *flez* & le *flételet*. Ce poisson est froid & pituiteux ; mais il est des préparations qui corrigent en partie ses mauvaises qualités.

*Limandes à la bourgeoise entre deux plats.* Mettez du beurre fin dans un plat, avec du persil, ciboules & champignons hachés, sel & poivre, ensuite vos limandes, & même assaisonnement dessus que dessous : couvrez d'un autre plat, & faites cuire à petit feu. Servez à courte sauce, avec un filet de verjus.

*Limandes ( Autre maniere d'apprêter les ) à la bourgeoise.* Apprêtez comme dessus : panez-les, &

les faites cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere.

*Limandes en caſſerole.* Paſſez-les au blanc à la caſſerole ; joignez-y un peu de vin blanc, champignons, ſel & poivre, fines herbes : faites mitonner. Dreſſez-les, & autour les champignons, ou garniſſez de champignons frits.

*Limandes frites.* Eſſuyez ; farinez ; faites frire dans une friture bien chaude, à feu clair, & ne les laiſſez point languir ſur le feu, ſans quoi elles deviendroient mollaſſes. Servez-les à ſec ſur une ſerviette pour rôt. On les ſert pour entrée, en y mettant une ſauce aux capres & aux anchois, ou une ſauce à l'huile ; en gras, une ſauce hachée, ou quelque ragoût, comme de ris de veau & de champignons.

*Limandes grillées.* Faites-les mariner avec l'huile, ſel & poivre, perſil & ciboules entieres ; faites griller enſuite, en les arroſant de leur marinade, & ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La limande fraîche & bien cuite, eſt un aliment délicat, très-leger, facile à digérer, ſain, incapable de nuire à perſonne. C'eſt un des alimens qu'on doit donner aux convaleſcens, & à ceux qui ne peuvent pas digérer la viande.

LIMON : fruit d'un arbre commun dans nos provinces méridionales, qui eſt une eſpece de citronnier. Le limon eſt plus long, plus jaunâtre, plus mou que le citron ; & ſon écorce eſt moins quinteſſencieuſe. On en diſtingue de deux ſortes ; le doux, & l'aigre. Le doux eſt de peu d'uſage ; on en confit ſeulement l'écorce. L'aigre s'emploie avec le ſucre, & ſert à faire une boiſſon fort agréable, qu'on appelle *limonade*, & qui eſt très-rafraîchiſſante. Le procédé en eſt ſi commun, qu'il eſt inutile de le donner ici.

*Limon.* (*Syrop de*) Pour quatre pintes de ce ſyrop, faites bouillir les zeſtes d'une douzaine de limons dans quatre pintes & chopine d'eau ; paſſez enſuite cette décoction au tamis. Cela fait, mettez

dedans sept livres de sucre, & le faites cuire jusqu'au cassé, prêt à se candir. Exprimez auparavant le jus de vos limons, & le passez à la chausse. Votre sucre étant au degré de cuisson que nous avons dit, coulez-y votre jus de limon, & le mêlez bien avec le sucre que vous aurez retiré du feu, parce qu'il ne faut plus que ce syrop bouille. L'acide leger de ce fruit, faisant le principal mérite de ce syrop, il le perdroit dans la cuisson. Quand il sera froid, vous le mettrez en bouteilles; au défaut de limons, vous emploierez des citrons, en observant ce que nous venons de dire. On peut augmenter ou diminuer du fruit selon ce qu'il rend, la qualité dont il est, & la force qu'on veut donner au syrop.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le suc du limon est rafraîchissant, apéritif, calmant, propre à prévenir ou corriger la putréfaction des humeurs, dont l'usage convient à ceux qui ont une ardeur interne, de l'agitation, de l'insomnie; qui sont sujets aux maladies bilieuses, aux fiévres putrides. Mais il faut en user avec modération; car son acide causeroit des coliques très-vives, & épaissiroit trop la bile.

LOCHE : petit poisson de la taille de l'éperlan, fort délicat, & qui s'apprête comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan.*)

LONGE DE BŒUF : c'est la partie qui est depuis les aloyaux jusqu'à la cuisse, qui comprend le *flanchet* & *la piéce parée.*

*Longe de veau* : c'est la même partie; mais elle comprend la cuisse & le rognon qui est attaché aux vertebres lombaires.

*Longe de veau à la braise.* Faites refaire, & piquez-la de gros lard assaisonné; garnissez une casserole ovale, comme pour une braise; placez dessus la longe, & assaisonnez dessus comme dessous; couvrez, & faites cuire entre deux feux : étant cuite, faites-la égoutter, & la servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes & champignons, truffes & mousserons pour grosse entrée. On la sert aussi avec un

ragoût

ragoût de concombres. ( Voyez *aux articles respectifs la maniere de faire ces ragoûts.* )

*Longe de veau à la broche.* Faites-la cuire bien enveloppée de papier; servez dessous une poivrade, ou, pour le mieux, piquez-la de petit lard; faites cuire de même, & servez avec la sauce susdite.

*Longe de veau à la Gascogne.* Faites blanchir; lardez de gros lard & jambon; assaisonnez; faites mariner comme dessus; mais que l'ail domine dans la marinade; retirez ensuite, & essuyez; finissez comme celle à la Sainte-Menehould.

*Longe de veau à la maréchale.* Lardez-la de gros lardons; assaisonnez de sel & poivre; faites-la cuire à la broche. Quand elle sera presque cuite, mettez-la dans une casserole avec de bon bouillon, verre de vin blanc, bouquet de fines herbes, champignons; ajoûtez y le dégout de la longe, & farine frite. Laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sauce soit courte, & servez-la pour grosse entrée, qu'on garnit, ou de persil frit, ou de marinades de poulets.

*Longe de veau à la Sainte-Menehould.* Faites-la blanchir & la lardez de gros lard, & faites mariner dix ou douze heures dans une Sainte-Menehould; faites-la cuire avec un gros morceau de beurre manié de farine, sel & poivre, girofle, ail, oignons en tranches, persil & ciboules; faites chauffer cette Sainte-Menehould, en la tournant, pour que la farine ne fasse point de grumeaux; laissez-la refroidir ensuite, & y mettez la longe; retirez-la ensuite, & l'essuyez. Faites cuire à la broche, bien enveloppée de bardes de lard & de papier. Etant cuite, servez avec une sauce piquante.

*Longe ( demi- ) de veau au court-bouillon.* Enveloppez-la d'une serviette, & la faites cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien assaisonné; & servez garni de croûtons ou de persil frit.

*Longe de veau marinée.* Faites refaire, & la mettez dans un vase assez grand, avec sel, poivre,

tranches de citron, d'oignons, ciboules entieres, laurier & du vinaigre ſuffiſamment, & l'y laiſſez trois ou quatre heures. Eſſuyez & lardez enſuite de gros lard & jambon; enveloppez de bardes de lard & de papier; mettez à la broche; mettez la marinade dans la léchefrite, avec une livre de beurre; arroſez-en votre longe, de tems à autre, pendant la cuiſſon. Etant cuite, ôtez lard & papier; panez-la; faites-lui prendre une belle couleur; ſervez enſuite avec une eſſence de jambon pour groſſe entrée, de côtelettes de veau frites, ou en fricandeaux.

LOTTE: poiſſon d'eau douce, qui reſſemble à la lamproie, gras & délicat, qui s'apprête comme l'anguille, & de pluſieurs autres façons.

*Lottes à la bourgeoiſe.* Faites dégorger; ôtez les foies, & faites cuire les lottes avec demi-bouteille de vin blanc, oignons en tranches, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, ſel & poivre, girofle, demi-ſeptier d'eau, & du beurre. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les, & leur faites une ſauce avec beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, ſel & gros poivre, muſcade, anchois hachés, pincée de capres entieres. Faites lier ſans bouillir, & ſervez les lottes.

*Lottes en compôte.* Prenez un ris de veau blanchi, champignons & truffes, tranches de jambon, bouquet de perſil, ciboules, demi-feuille de laurier, trois cloux, beurre; paſſez le tout avec une pincée de farine, & mouillez d'une cuillerée de réduction & coulis; faites cuire à petit feu, & dégraiſſez. Quand le ragoût eſt à moitié cuit, ſervez vos lottes, ſans ôter les foies, & les mettez dans le ragoût; dreſſez-les, étant cuites, avec un jus de citron, le ragoût entr'elles.

*Lottes frites.* Lavez, vuidez, & remettez les foies dans les lottes, faites-les mariner avec eau, vinaigre & ſel; égouttez-les, & les farinez; faites frire, & ſervez à ſec ſur une ſerviette.

*Lottes glacées au lard.* Lavez-les, & leur laiſſez

les foies; piquez-les d'un côté avec petit lard coupé en dés, une livre de rouelle de veau que vous ferez suer dans une casserole; mouillez de bouillon; faites cuire, & passez ce jus au tamis; mettez-y cuire les lottes avec bouquet & tranches de jambon, & les faites glacer comme un fricandeau; finissez de même, & servez avec un jus de citron.

*Lottes à l'Italienne.* Lavez & vuidez; laissez les foies, & faites frire à l'huile, & servez avec la sauce qui suit. Mettez dans une casserole la moitié d'un panais & d'une carotte, deux oignons en tranches, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, bouquet, trois cloux, & demi-verre d'huile; mouillez de deux verres de vin de Champagne, bon bouillon maigre, avec une pincée de coriandre; faites bouillir le tout à petit feu, pendant une heure; passez au tamis; ajoûtez un anchois & une pincée de capres hachées, sel & gros poivre; & servez avec les lottes.

*Lottes à la Prussienne.* Faites suer & attacher une tranche de jambon; mouillez de deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées, une de réduction, une de coulis, verre d'huile fine, gousse d'ail, bouquet de persil & ciboules; laurier, oignons en tranches, deux pincées de coriandre; faites cuire à petit feu, une heure; passez au tamis; faites dégorger vos lottes à l'eau bouillante; essuyez; vuidez & laissez les foies; lavez-les à l'eau fraîche; essuyez & les faites cuire dans la sauce, ainsi dégraissée; assaisonnez de sel & gros poivre; servez à courte sauce.

*Lottes à la Romaine.* Lavez & laissez les foies; faites bouillir & écumer une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez-y vos lottes avec deux cuillerées de coulis de jambon, persil, ciboules, champignons, truffes, gousse d'ail, le tout haché menu, demi-verre d'huile, sel & gros poivre; faites cuire, & poussez le feu pour faire réduire la sauce; dégraissez-la, & servez.

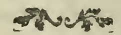
*Lottes à la Villeroi.* Préparez comme dessus; foncez une casserole de tranches de veau & jambon; faites-les suer une demi-heure; étant moitié cuites, mettez-y vos lottes, & les couvrez de bardes de lard; mouillez d'un verre de vin de Champagne; mettez sel, poivre, persil, ciboules, champignons, gousse d'ail, tranches de citron, laurier & beurre frais. Faites cuire le tout à petit feu; retirez les lottes; trempez-les dans leur sauce, & les panez; faites leur prendre couleur au four; passez leur sauce au tamis; dégraissez-la; mettez-y une cuillerée de coulis; faites-la réduire, & servez sur les lottes.

*Lottes au vin de Champagne, entrelacées de crêtes.* Prenez & échaudez des lottes; vuidez; gardez les foies; piquez-les de menu lard; faites-les cuire dans une bonne braise, avec vin de Champagne; faites une glace de rouelle de veau & bouillon; glacez les lottes. Ayez une bonne essence où vous mettrez un verre de vin de Champagne; mettez-y des crêtes cuites au blanc; faites faire quelques bouillons avec les foies des lottes; servez avec un jus de citron, les crêtes entre les lottes.

*Lottes au vin de Champagne, avec un ragoût de leurs foies.* Préparez comme dessus; faites suer du veau & du jambon en tranches, sur lequel vous arrangez vos lottes; mouillez de demi-bouteille de vin de Champagne, & faites cuire vos lottes; retirez-les, & les dressez ensuite; mettez un bon coulis dans leur sauce; finissez-la, & la dégraissez; passez au tamis; faites-y cuire les foies, & servez avec un jus de citron.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La lotte est un manger savoureux, délicat, leger, facile à digérer, que l'on peut permettre à tout le monde.



MAC



# [ M A C ]

MACARONI : ſorte de pâte d'Italie, qu'on fait cuire dans le pot, avec du bouillon, faite avec de la farine & du fromage. Quand elle eſt découpée en filets très-déliés, on l'appelle alors *vermicelli*. (Voyez *Vermicelli*.)

MACARONS : ſorte de pâtiſſerie, faite avec ſucre, farine, amandes douces pilées, dont on fait une pâte qu'on taille en petits pains plats & ronds, ou de figure ovale.

*Macarons communs*. Echaudez, pelez, & pilez des amandes douces & les reduiſez en pâte ; ſur une livre peſant de cette pâte, mettez quatre blancs d'œufs & une livre de ſucre en poudre ; incorporez bien le tout ; vous pourrez y mettre un peu d'eau-roſe. Faites-en une pâte liante, en la maniant beaucoup. Etendez-la ſur du papier, formez vos macarons ; faites cuire au four, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs, fermes & friables.

*Macarons de Bruxelles*. Pilez un quarteron d'amandes douces, & mêlez à cette pâte une once de farine de riz, un quarteron de ſucre, & deux blancs d'œufs ; dreſſez ; faites cuire, & glacez.

*Macarons de Liege*. Fouettez des blancs d'œufs en neige ; mettez-y des amandes pilées, & autant de ſucre, ſelon la quantité, deux blancs d'œufs par quarterons ; mêlez le tout ; formez vos macarons, glacez & faites cuire au four.

*Macarons fins*. Faites la pâte comme celle des macarons communs ; mettez-y de l'eau de fleurs d'orange, & les glacez avec du ſucre fondu dans la même eau.

*Macarons liquides*. Faites la pâte comme celle des macarons ordinaires. Faites un trou dans le milieu, & y mettez gros comme une noiſette de marmelade de fleurs d'orange.

*Macarons (Autres) liquides*. Faites comme les pré-

cédens; & au lieu de la marmelade ci-dessus, mettez-y celle que vous jugerez à propos, ou une crême bien liée.

MACHE : herbe potagere dont on fait beaucoup d'usage pour les salades de printems.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette salade que peuvent se permettre ceux qui ont un bon estomac, des sucs digestifs fort actifs, & ceux qui font de l'exercice, ne convient pas aux personnes qui se trouvent dans les circonstances opposées; elles ne la digerent pas, ou elles en retirent des sucs qui restent trop grossiers pour les nourrir, ni les rafraîchir.

MACIS. ( *Eau de* ) Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant; que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante, comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'est ordinairement pas bon. Quand vous aurez choisi votre macis, vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau. Vous distillerez cette drogue, comme toutes les autres épices, vous ferez le syrop, avec lequel vous mêlerez les esprits; vous les passerez à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée, sera faite. Pour environ cinq pintes & demie d'eau de macis simple, vous prendrez une demi-once de macis, que vous réduirez en poudre très-fine, & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & un peu d'eau; vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & trois demi-septiers d'eau, & une livre & un quart de sucre.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le macis, qui est une des enveloppes de la noix muscade, a les vertus de ce fruit, mais à un moindre degré. ( Voyez *Muscade.* )

MACREUSE : oiseau aquatique, qui a la figure d'un canard, dont le goût est marécageux; la noire est la meilleure; la *bisette* est très-coriace. L'assaisonnement corrige leurs mauvaises qualités; car toutes deux ne sont ni saines ni de bon goût.

*Macreuse à l'anguille.* Plumez, vuidez, troussez comme un canard; faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons & ail hachés très-menu. Mettez deux noix dans le corps de votre macreuse; ficellez & faites cuire dans une bonne braise, avec du beurre, demi-bouteille de vin blanc, racines, oignon, bouquet, persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, sel & gros poivre. Etant cuite à petit feu, retirez-la, essuyez, & servez avec une sauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

*Macreuse à la braise.* Faites une farce des foies, avec persil, champignons & ciboules hachées, sel & poivre, muscade, beurre manié d'un peu de farine. Farcissez-les & cousez par les deux bouts; faites les roussir au beurre affiné, & empotez-les avec un roux mouillé de bouillon maigre, & d'un peu de jus d'oignon, une chopine de vin blanc, sel, poivre, fines herbes & épices, oignons, carottes, panais, persil, ciboules & citron verd. Etant cuites & égouttées, dressez-les; & servez par-dessus un ragoût de champignons & laitances de carpes. On peut aussi les servir avec les ragoûts d'huitres, ou d'écrevisses, ou de chicorée, ou de céleri. (Voyez à leurs articles respectifs la façon de faire ces différens ragoûts.)

*Macreuse à la broche farcie.* Emiez du pain sur une assiette; mêlez-le avec un quarteron de beurre, une pincée de farine, un peu de vin rouge, sel & poivre, cloux, thym, laurier, muscade & persil haché, quelques rocamboles écrasées, & zestes d'écorce d'orange. Mêlez bien le tout, & le mettez dans un linge blanc, que vous placerez dans le corps de la macreuse. Faites-la rôtir, en l'arrosant de vin blanc & beurre frais, avec du sel; quand elle sera cuite, ôtez cette farce & servez avec un jus de citron, vin blanc & rapure de pain.

*Macreuse à la daube :* on l'accommode comme l'oison ou le canard. (*Voyez ces articles.*) Servez-la sur une serviette avec du persil verd.

*Macreuse au court-bouillon.* Lardez-la de lardons d'anguille, empotez-la avec eau, sel & poivre, oignon piqué de clous, bouquet, laurier, demi-septier de vin blanc, & un peu de beurre. Faites cuire quatre ou cinq heures, tirez-la à sec, faites-lui une sauce, avec beurre blanc, farine, sel & poivre blanc, citron verd & vinaigre, & frotez le plat où vous la servirez, avec une échalote.

*Macreuse aux fines herbes.* Faites un hachis du foie, comme dessus, avec une pointe d'ail, & farcissez votre macreuse; mettez-y deux noix que vous puissiez retirer; cousez & passez au beurre, & faites cuire dans la même casserole, avec bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truffes, ail, persil & ciboules, sel & poivre; faites cuire à petit feu & réduire la sauce; pressez-y un jus de citron; retirez les noix, & servez.

*Macreuses ( Terrine de ) en gras.* Farcissez-les de leurs foies hachés avec lard rapé, persil, ciboules, champignons, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison. Faites cuire dans une bonne braise mouillée de vin blanc & bouillon. Faites suer d'un autre côté quatre tranches de jambon dessalées, quand elles seront attachées, mouillez la casserole d'un coulis clair avec un filet de vinaigre; dressez les macreuses dans une terrine, le jambon par-dessus, & sur le tout l'essence que vous en aurez tirée.

*Macreuse en haricot.* Faites cuire comme celle en ragoût au chocolat(*Voyez ci-aprés.*)Faites un ragoût de navets passés au roux; mouillez-les ensuite avec la sauce de votre macreuse; coupez-la par morceaux, & la mettez dans le ragoût. Faites-lui prendre quelques bouillons : la sauce étant liée, servez avec un jus d'orange ou de citron, garnis de ce que vous voudrez.

*Macreuse ( Terrine de ) en maigre.* Fricassez-les, comme à l'article précédent. Faites-les cuire dans une braise maigre; faites un demi-roux avec beurre & farine; mouillez de bouillon maigre, vin blanc; ajoû-

tez un bouquet, oignons, carottes, panais, cloux, pointe d'ail, ſel & poivre, laurier, & y faites cuire vos macreuſes. Dreſſez-les enſuite, & ſervez deſſus une ſauce hachée, ou un ragoût de champignons.

*Macreuſe en ragoût.* Faites-la blanchir ſur la braiſe; empotez la avec ſel & poivre, perſil & ciboules, thym & laurier, baſilic, fines herbes & beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une ſauce avec le foie que vous écraſerez dans du vin blanc, avec ſel & poivre, champignons, mouſſerons, morilles, marrons, &c : étant cuite, ſervez avec le ragoût par-deſſus.

*Macreuſe en ragout au chocolat.* Faites-la blanchir, & l'empotez avec l'aſſaiſonnement ci-deſſus; où vous ajoûterez du chocolat fait à l'ordinaire, comme pour le boire. Préparez, pendant qu'il cuit, un ragoût de foies gras, champignons, truffes, morilles, mouſſerons & marrons, ou tel autre que vous voudrez; ſervez le ragoût par-deſſus, & garniſſez de ce que vous jugerez à propos.

*Macreuſe farcie.* Faites cuire à moitié à la broche; farciſſez-la enſuite de ſon foie haché avec truffes, champignons, beurre frais, ſel & poivre, perſil & ciboules, anchois. Mettez-la enſuite dans une caſſerole avec du bouillon de poiſſon, ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes & farine frite, ſel & poivre, cloux & bouquet, & la ſervez enfin avec un petit ragoût de champignons.

*Macreuſe rôtie.* Mettez à la broche, & arroſez de beurre aſſaiſonné de ſel, poivre & vinaigre, & la ſervez avec une ſauce-robert, ou avec une ſauce de ſon foie, comme la macreuſe en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quoique la macreuſe ait une chair noire & huileuſe lorſqu'elle eſt ſuffiſamment cuite, & privée de la plus grande partie de ſon huile, elle fournit une nourriture aſſez délicate, aiſée à digérer. Il y a des perſonnes auxquelles ſon fumet ne plaît pas; celles-là n'en doivent pas manger; elles en ſeroient incommodées;

MAQUEREAU : poisson de mer très-connu, qui se pêche dans le printems, & au commencement de l'été.

*Maquereaux à la Flamande.* Faites griller des maquereaux enveloppés de fenouil. Prenez des groseilles blanches, que vous ferez blanchir un moment. Mettez dans une casserole du bon beurre, une pincée de farine, jus d'oignon, sel & gros poivre; faites lier sur le feu; mettez-y vos groseilles; dressez les maquereaux; ouvrez-les, & servez la sauce dessus.

*Maquereaux à l'Espagnole piqués.* Prenez-en deux gros; fendez-les sur le dos. Piquez-les d'un côté de petit lard; mettez-leur dans le corps un peu de beurre, sel & gros poivre, & fines herbes hachées. Garnissez une tourtiere de bardes de lard, tranches d'oignons, thym, basilic, laurier, sel & poivre. Mettez-y vos maquereaux; assaisonnez dessus comme dessous. Faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Etant cuits, ôtez-les, & les servez, avec une sauce à l'Espagnole.

*Maquereaux aux écrevisses.* Ayez-en deux ou trois. faites blanchir des écrevisses; épluchez-les; faites-en piler les coquilles; hachez les queues avec champignons, persil & ciboules; mêlez avec bon beurre, sel & gros poivre, & farcissez en vos maquereaux. enveloppez de papier graissé : faites griller à petit feu; servez-les avec le coulis d'écrevisses.

*Maquereaux en caisse à la Périgord.* Prenez-en deux gras & gros. Hachez beaucoup de truffes, avec un peu de persil & de ciboules; maniez ce hachis avec un morceau de bon beurre, sel & poivre; farcissez-en vos maquereaux; enveloppez-les de feuilles de vignes, & bardes de lard. Faites une caisse de papier double; frotez-en le dehors avec de l'huile; placez-y vos maquereaux, avec un peu de beurre au fond; mettez sur le gril une feuille de papier graissé, & la caisse par-dessus : faites griller à petit feu. Servez-les dans leur caisse avec jus de citron.

*Maquereaux en fricandeaux.* Piquez-les d'un côté;

avec du petit lard : assaisonnez-en dedans de beurre, sel & poivre, & les mettez dans une tourtiere, enveloppés de bardes de lard, oignons en tranches, & fines herbes. Faites-les cuire au four, ou sous le couvercle de la tourtiere. Faites suer d'autre côté, du veau & jambon, & les mouillez de bouillon. Faites bouillir cette glace à petit feu, pendant une heure; passez-la au tamis. Tirez vos maquereaux, & les glaces; dressez-les; détachez ce qui reste de la glace, avec une cuillerée de coulis & de réduction; faites bouillir un moment; passez la sauce; mettez-y un jus de citron, & servez sous les maquereaux.

*Maquereaux en gras.* Faites suer du jambon; mouillez de bouillon, & de chopine de vin blanc, sel, gros poivre & bouquet, quelques cloux; faites ainsi une braise, & y mettez cuire vos maquereaux. Etant cuits dressez, ouvrez & servez dessus une bonne essence avec civette hachée & beurre-frais; liez le tout, & ajoûtez un jus de citron.

*Maquereau grillé.* Nettoyez, & le fendez sur le dos; mettez sur le gril. On peut le faire mariner une demi-heure, avec sel, poivre & huile, & l'arroser de sa marinade. Quand il est cuit, servez avec une sauce blanche aux capres, & aux anchois.

*Maquereau (Autre façon de servir le) grillé.* Etant grillé, on le fend en deux, on le met dans un plat; on met dessus, persil & ciboules hachés, avec de bon beurre, un peu d'eau, sel & filet de vinaigre : mettez ce plat sur le feu. Faites faire quelques bouillons, & servez à courte sauce, ou au beurre roux, avec persil frit.

*Maquereaux en hâtelettes.* Coupez en deux par tronçons; maniez-les avec huile, fines herbes hachées, sel & gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hâtelettes; faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & papiers nourris de leur marinade. Servez avec une sauce piquante, ou sauce à l'Espagnole. (Voyez *Sauce.*)

*Maquereaux en papillotes.* Fendez-les par le dos;

rempliſſez-les de beurre manié de perſil, ciboules, ail, ſel & poivre, champignons hachés très-menu. Enveloppez-les de feuilles de vignes, & papier huilé, frotez les deux bouts du papier. Faites griller à petit feu dans leurs papillotes. Servez avec les papiers.

*Maquereaux.* ( *Potage de* ) On peut ſervir les maquereaux en potage, après les avoir fait frire dans du beurre bien affiné, & faire mitonner enſuite dans la caſſerole, avec bon bouillon de poiſſon ou d'herbes, garnis de champignons en ragoût, & capres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il y a peu de perſonnes qui n'aiment & ne digerent le maquereau bien en chair, frais, tendre & laité, ſur-tout quand il eſt accommodé ſans beaucoup de beurre ou d'huile, & avec un peu de vinaigre; c'eſt un manger ſain, & nourriſſant, même pour les gens qui menent une vie ſédentaire, & n'ont pas un très-bon eſtomac.

MARBRÉE : eſpece de ragoût qui ſe fait de différentes ſortes de viandes, ou de différentes ſortes de poiſſons. Mais, de l'une ou de l'autre eſpece, il demande un attirail étonnant de cuiſine, & une multitude d'opérations qui ne ſont pas à la portée de toutes ſortes de perſonnes, enfin des procédés beaucoup trop compliqués pour l'objet de cet ouvrage.

MARCASSIN : c'eſt le petit du ſanglier. Pour le ſervir, piquez-le par-tout de petit lard, à la réſerve du cou & de la tête. Faites cuire à la broche; & ſervez pour rôt.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du marcaſſin paſſe pour un mets délicat & de bon goût; quand elle eſt bien cuite, elle eſt ſaine, nourriſſante; ſe digere aſſez facilement: cependant les perſonnes délicates, & dont l'eſtomac eſt foible, & les ſucs digeſtifs peu actifs, feront prudemment de s'en abſtenir.

MARINADE : eſpece de préparation qu'on fait aux viandes, en les laiſſant tremper quelque tems dans une ſauce de vinaigre, avec ſel, poivre & épices, cloux, citrons, oranges, oignons, romarins, ſauge, &c. pour en relever la ſaveur, & leur donner plus de relief au goût.

*Marinade de perdrix.* Fendez-les en deux ; battez-les, & les faites mariner dans une ſauce, telle que ci-deſſus, pendant trois heures. Faites enſuite une pâte claire, avec farine, vin blanc, & jaunes d'œufs, un peu de beurre fondu. Egouttez vos perdrix ; trempez-les dans la pâte, & les faites frire au ſain-doux. Servez avec perſil frit, pour entrée, & hors-d'œuvres, ou garniture. On peut encore les faire frire ſans pâte, en les fendant ſeulement.

*Marinade de pigeons*, ſe fait comme la précédente.

*Marinade de poiſſons.* Il eſt des poiſſons, comme la tortue, par exemple, qu'on fait mariner & frire, comme on vient de dire ci-deſſus.

On fait une autre marinade aux poiſſons. Après les avoir fait frire, on les paſſe à la caſſerole, avec des tranches de citron & d'orange, laurier, beurre fin, ciboules, ſel, poivre, muſcade & vinaigre ; & on les ſert avec cette ſauce. C'eſt ainſi qu'on ſert les ſoles, congres, ſardines, & rouelles de thon mariné.

*Marinade de poulets.* (Voyez *Marinade de perdrix.*)

*Marinade de veau.* Coupez des côtelettes, comme pour les griller, ou d'autres morceaux par tranches, comme pour des fricandeaux ; faites-les mariner comme deſſus, ou ajoûtez à la marinade des tranches d'oignons, & un peu de gras de bouillon ; faites les frire avec de la pâte, ou ſimplement farinées comme deſſus.

MARINER : ſe dit des viandes, ou poiſſons auxquels on donne un goût de marine ; par cette préparation, en les mettant dans l'huile ou le vinaigre, avec des herbes fortes, on les conſerve

quelque tems. On marine des huitres & des champignons, &c. (Voyez *Huitres* & *Champignons*.)

MARJOLAINE : plante odoriférante qu'on emploie en cuisine, pour relever le goût de certains mets.

MARMELADE. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cerises*, *Citrons*, *Coings*, *Epine-vinette*, *Fraises*, *Framboises*, *Groseilles*, *Jasmin*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus*, *Violette*, &c.)

MARRON *ou* CHÂTAIGNE : fruit farineux, qui croît particuliérement dans les pays montagneux & les sables, commun dans les montagnes des environs de Paris, mais d'une petite espece ; au lieu que ceux d'Auvergne, du Limosin, du Motvan, du Lyonnois, sont d'une espece plus grosse ; & ce sont ceux-là qu'on appelle à Paris *marrons de Lyon*. Ceux qui se vendent sons le nom de *châtaigne*, sont l'espece des environs de Paris, & la petite espece des autres pays.

*Marrons.* (*Potage de*) Prenez-en un cent & demi ; ôtez la premiere peau. Mettez-les dans une poële à marrons sur le feu, pour les faire chauffer & faire lever la seconde peau. Quand ils sont pelés, faites-les cuire avec du bouillon, & un peu de sel. Etant cuits mettez les plus gros à part. Pilez les autres dans un mortier. Mettez dans une casserole, veau, jambon, racines & oignons. Faites suer & attacher, & mouillez de bon bouillon. Passez cette essence ; mettez-la avec les marrons pilés, & passez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'est pas assez coloré, mettez-y du jus. Faites mitonner des croûtes avec du bon bouillon, & servez dessus le coulis de marrons ; garnissez des marrons séparés.

*Marrons au candi.* Prenez des marrons confits ; tirez ensuite au sec, & séchez à l'étuve à une chaleur modérée ; mettez-les dans des moules à candi, & versez dessus du sucre cuit à soufflé. Laissez-les à l'étuve à une chaleur douce. Le candi étant fait, ce qu'on voit lorsqu'il forme le diamant, tirez, &

gardez dans des boëtes, pour les servir dans le besoin.

*Marrons à l'Arlequine.* Prenez un reste de compôte de marrons. Faites bien réduire le syrop ; retournez-y bien vos marrons ; & quand vous les retirerez, couvrez-les de nompareille de différentes couleurs.

*Marrons au caramel.* Pelez-les & les faites cuire à l'eau, pour ôter la seconde peau. Faites-les égoutter, & les mettez dans du sucre cuit au caramel, un à un ; & en les retirant, enfilez-les dans autant de petites brochettes que vous planterez dans les mailles d'un clayon, pour que le caramel puisse sécher.

*Marrons.* (*Biscuits de*) Faites-les cuire à la cendre ; pelez-les, & les pilez. Mettez cette pâte avec autant de sucre, six blancs d'œufs fouettés, pour demi-livre de pâte de marrons. Dressez vos biscuits, & finissez-les comme les biscuits à la cuiller.

*Marrons.* (*Compôte de*) Faites cuire des marrons sous la cendre ; pelez-les, & les pressez sans les écraser : faites-les migeoter ensuite dans le sucre simplement clarifié. Quand ils auront pris sucre suffisamment, tirez, dressez, & mettez-y un jus de citron ; &, en servant, poudrez-les de sucre fin.

*Marrons confits au liquide.* Choisissez-les ; puis dépouillez la premiere peau. Mettez-les à l'eau bouillante, pour ôter la seconde peau, & ensuite en une autre eau, pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils ne résistent point. Faites-les égoutter. Mettez-les ensuite au surce clarifié, & qu'ils ne fassent que trémir. Retirez-les du feu ; portez les à l'étuve, & les laissez migeoter sur la cendre chaude. Augmentez le sucre à la seconde cuisson, & leur laissez prendre le sucre jusqu'au lendemain, à l'étuve, où vous les laisserez reposer.

*Marrons confits, tirés au sec.* Préparez-les comme les précédens; &, après les avoir tirés de l'eau bouillante, & dépouillés de la seconde peau, mettez-les

à l'eau tiéde, & y preſſez un jus de citron, pour les tenir blancs. Mettez-les enſuite au ſucre cuit au petit liſſé, & y mettez un jus de citron. Faites-les migeoter dans ce ſucre, ſans bouillir. Faites repoſer à l'étuve comme les précédens. Faites égoutter le lendemain, & faites recuire votre ſucre à la grande plume. Jettez-y vos marrons, pour leur faire prendre un bouillon couvert. Faites blanchir votre ſucre en l'amenant ſur le bord de la poële ; menez-y vos marrons, ſans les caſſer, & les mettez à meſure ſur des clayons, pour faire ſécher à l'étuve.

*Marrons en chemiſe.* Faites cuire des marrons au feu, juſqu'à ce que les peaux s'enlevent facilement. Trempez les dans le blanc d'œuf ſaupoudré de ſucre fin. Faites ſécher à l'étuve ſur des clayons.

*Marrons.* (*Glaces de*) Faites-les griller ; dépouillez-les de la double peau. Ecraſez-les, & les paſſez en marmelade avec du ſucre ; faites prendre à la glace, & mettez dans des moules à marrons, & les finiſſez comme les abricots. (Voyez *Abricots.*)

*Marrons.* (*Pâte de*) Faites-les cuire à l'eau bouillante ; paſſez-les au tamis ; mettez y un quart peſant de marmelade de tel fruit que vous voudrez ; délayez le tout dans le ſucre cuit à la grande plume. Mettez enſuite dans des moules ; faites ſécher. Pour trois quarterons de marrons, faites cuire une livre de ſucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le marron & la châtaigne, fruits du châtaignier, renferment une ſubſtance nourriſſante, mais qui ne convient qu'aux forts tempéramens ; à ceux qui font beaucoup d'exercice. Les eſtomacs foibles, les gens ſédentaires ne digerent pas ces fruits, ou du moins n'en retirent que des ſucs groſſiers, capables de les incommoder, s'ils en continuent l'uſage un peu long-tems.

MASSEPAINS : pâtiſſerie faite avec une pâte d'amandes pilées & maniées avec le beurre. On en

fait de toutes sortes de formes, & de diverses especes, selon les fruits, ou les marmelades qu'on y peut employer.

*Massepains à la Dauphine.* Faites une pâte d'amande, comme nous avons dit à l'article *Amandes*. Roulez la en joyaux, & la trempez dans le blanc d'œuf. Roulez-la dans le sucre. Dressez sur du papier, & mettez au milieu de chaque massepain un grain de verjus dans un peu de la même pâte, trempé & sucré de même pour faire le dôme. Faites cuire au four à une chaleur douce.

*Massepains à la Duchesse.* Pilez des amandes échaudées & pelées, en les arrosant de blanc d'œuf. Mettez cette pâte dans autant pesant de sucre cuit à la grande plume, & la travaillez jusqu'à ce qu'elle se desséche au point de quitter le poëlon. Travaillez-la encore sur une table poudrée de sucre fin. Faites-en des rouleaux que vous laisserez reposer; & ensuite vous formerez vos massepains de la figure & grandeur que vous voudrez.

*Massepains à la Portugaise.* Dressez de la pâte d'amande en petites pastilles, avec un rebord. Mettez sur chacun un grain de verjus confit, & faites cuire à l'ordinaire.

*Massepains à la Princesse.* Pilez des amandes avec autant pesant de sucre en poudre, & ajoûtez-y de la rapure de citron verd. Dressez vos massepains, & les faites cuire d'un côté sous un couvercle de four de campagne. Etant cuits d'un côté, laissez refroidir, & faites cuire ensuite de l'autre.

*Massepains à la Reine.* Faites une pâte comme la précédente; formez-en de petites abaisses, & y mettez telle marmelade que vous voudrez, & formez vos massepains en marrons. Faites-les cuire, & les glacez.

*Massepains au Zéphyre.* Pilez des amandes douce; faites dessécher cette pâte avec autant de sucre cuit à la grande plume. Repilez-la ensuite avec de nouveau sucre, en l'arrosant avec des blancs d'œufs, pour

en faire une pâte maniable. Ajoûtez-y du citron rapé, & finiſſez vos maſſepains à l'ordinaire.

*Maſſepains communs.* Pilez une livre d'amandes douces échaudées & pelées, en les arroſant avec du blanc d'œuf, eau de fleur d'orange, ou autre eau d'odeur. Mettez cette pâte avec trois quarterons du plus beau ſucre cuit à ſoufflé; délayez-l'y avec la ſpatule. Faites deſſécher juſqu'à ce que votre pâte ne tienne point au poëlon. Laiſſez-la refroidir, & formez-en des abaiſſes que vous découperez avec des moules, & dreſſerez ſur du papier, pour les faire cuire enſuite au four à un feu ordinaire. On ne leur donne le feu, que d'un côté.

*Maſſepains découpés.* Faites votre pâte, comme ci-deſſus, & la découpez du deſſein que vous voudrez. Faites cuire, & les glacez. Voilà toute leur différence d'avec les précédens.

*Maſſepains en lacs d'amour.* Prenez de la pâte telle qu'aux deux articles précédens; formez-en des abaiſſes que vous découperez en filets. Diſpoſez ces filets en lacs d'amour. Trempez les maſſepains dans le blanc d'œuf fouetté; poudrez de ſucre, & faites cuire au four à une chaleur douce.

*Maſſepains de Monſieur.* Pilez un quarteron de belles amandes avec deux blancs d'œufs frais, & y mettez du ſucre fin, juſqu'à ce que la pâte devienne maniable. Paſſez-la à la féringue avec un gros fer. Dreſſez-la par anneaux que vous ferez cuire ſous un four de campagne, à petit feu.

*Maſſepains filés ou friſés.* Faites la même pâte que celle du maſſepain commun. Filez-la ſur une table, ou la feringuez; & la dreſſez ſur du papier en telle forme que vous jugerez à propos. Faites cuire ſous un four de campagne, d'un côté. Laiſſez refroidir, & enſuite levez-les de deſſus le papier, pour les faire cuire de l'autre.

*Maſſepains glacés.* Faites comme ci-deſſus; & vos maſſepains étant dreſſés, faites-les un peu ſécher au four. Mettez, d'autre côté, un peu d'eau de fleurs

d'orange dans un plat, avec du ſucre en poudre, peu-à-peu, jus d'orange, & de la marmelade de ce fruit; délayez le tout en bouillie. Vous pouvez auſſi délayer un blanc d'œuf, en y mettant du ſucre & du jus de citron. Vous pouvez les glacer avec la premiere glace, d'un côté, & les faire cuire de ce côté ſous le four de campagne; & enſuite les glacer de l'autre glace, & les faire recuire de même. On peut auſſi employer ces deux glaces pour toutes ſortes de pâtes de tourtes de fruits.

*Maſſepains liquides.* Faites une pâte de maſſepains, comme on l'a dit ci-deſſus; mettez de la marmelade, telle que vous jugerez à propos, dans le milieu, ſans qu'elle paroiſſe; & faites cuire à l'ordinaire.

*Maſſepains maſqués.* Faites une pâte d'amandes, & la faites cuire comme les meringues. (Voyez ci-deſſous *Meringues.*) Etant cuite d'un côté, mettez ſur l'autre de la marmelade délayée avec du ſucre & des blancs d'œufs; faites-la glacer au four à une chaleur douce.

*Maſſepain royal.* Filez de la pâte de maſſepain commun, de la groſſeur du doigt; coupez-la en morceaux, & faites-en des anneaux de la groſſeur d'un œuf. Trempez-les dans le blanc d'œuf battu, & les couvrez, de tous côtés, de ſucre en poudre. Délayez du ſucre, petit-à petit, avec un blanc d'œuf, juſqu'à ce qu'il forme une pâte mollette. Faites-en des boules. Faites cuire ces maſſepains ſous le four de campagne, & mettez ſur chacun une boule de ſucre.

Pour le ſurplus des maſſepains, voyez *Amandes, Cannelle, Ceriſes, Citron, Chocolat, Fraiſes, Framboiſes, Oranges, Piſtaches.*

OBSERVATION MÉDECINALE.

Tous les maſſepains ci-deſſus, & autres préparations de ce genre, ſont agréables au goût, & ne peuvent nuire à la ſanté, qu'autant qu'on en feroit excès. Ceux ſeulement où l'on feroit entrer l'écorce

de citron, feroient indigeftes, fi l'on y en employoit une certaine quantité ; mais lorfqu'on en met peu, ils ne peuvent pas être nuifibles.

MATELOTE. (*Maniere de faire une*) Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille. Coupez le tout par tronçons ; mettez avec huit ou dix écreviffes entieres, fans être blanchies ; ne leur ôtez que les pates. Ajoûtez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, champignons en dés. Faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; mouillez de bon bouillon, & mettez-y votre poiffon, un bouquet, vin rouge, fel & poivre, bon beurre, & le furplus des ingrédiens dont on vient de parler : faites cuire à grand feu, & en fervant mettez des croûtes frites.

*Matelote.* (*Autre maniere de faire une*) Prenez une carpe, une anguille, tanche, brochet, barbeau, avec autres poiffons, comme vous pourrez les avoir. Coupez-les par tronçons, & les arrangez dans une cafferole, avec des champignons, truffes, oignons piqués de cloux, perfil & ciboules, laurier & bafilic. Affaifonnez de fel & poivre. Mouillez de vin blanc & d'un peu de bouillon de poiffon, ou jus d'oignon, jufqu'à ce que le poiffon baigne ; & faites cuire à un feu vif. Le court-bouillon réduit à moitié, mettez dans une cafferole un morceau de beurre, felon la quantité de poiffon, avec un peu de farine, & faites rouffir. Vuidez le bouillon de votre matelote dans ce roux ; délayez-le bien, & le remettez fur le poiffon. Achevez de faire cuire. Que la fauce foit liée & de bon goût. Il n'en fera que mieux d'y ajoûter du coulis d'écreviffes, ou autre coulis maigre, fi l'on en a.

MAUVIETTE : efpece d'alouette, & qui s'accommode comme elle.

*Mauviettes au gratin, colorées de Parmefan.* Mettez-les dans une cafferole, avec quelques morceaux de ris de veau, demi-verre de vin de Champagne,

un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner, & mettez ensuite, au fond du plat, du Parmesan rapé; arrangez y vos mauviettes, avec les morceaux de ris de veau, & la farce par-dessus; poudrez-les de Parmesan, & faites prendre couleur au four. Quand elles l'ont prise, servez-les avec un jus d'orange. Les alouettes, pigeons, perdrix, poulets, grives, beccassines & cailles s'accommodent de cette maniere.

*Mauviettes en coque.* Epluchez-les; coupez les pates & les aîles; fendez-les sur le dos: farcissez-les comme les alouettes en caisse, & les faites cuire de même à la poële. Faites ensuite un salpicon, où vous mettrez, en le finissant, un peu de moutarde. (Voyez *Salpicon.*) Prenez ensuite des coques d'œufs, qui ne soient ouvertes que par le haut. Prenez des dessus d'autres coques, pour emboiter l'ouverture de celle-ci. Mettez dans chaque coque une mauviette & du salpicon. Soudez ces coques avec de l'œuf battu: roulez-les dans de la mie de pain bien fine, pour les paner, & les faites frire de belle couleur; servez, garni de persil frit, pour entrée.

*Mauviettes rôties:* se servent étant cuites à la broche, avec une sauce faite de leur dégout, avec verjus, sel & poivre; on les mange encore au sel & à l'orange. Enfin on les accommode de toutes les façons dont on accommode les alouettes, ces deux especes n'ayant presque point de différence entr'elles. (Voyez *Alouettes.*)

MAZARINE: piéce de pâtisserie, qui se fait ainsi. Prenez de la farine un litron ou plus; détrempez-la avec eau & sel, & quelques jaunes d'œufs. Pétrissez bien: formez-en une pâte à l'ordinaire. Etendez-la ensuite, éparpillez du beurre par-dessus; pliez-la en quatre, & l'applatissez avec le rouleau, par quatre ou cinq fois, en la repliant toujours à chaque fois. Cela fait, formez-en de petites abaisses de la largeur de la paume de la main, & les remplissez

de la farce ſuivante. Prenez des jaunes d'œufs & du ſucre en poudre. Battez bien le tout, juſqu'à ce qu'il ſoit en pâte ; rempliſſez-en vos abaiſſes, & mettez dans chaque un petit morceau de beurre. Mettez au four, & ſervez avec un peu d'eau de fleurs d'orange. On peut mettre dans cette forme des amandes douces pilées. D'autres rempliſſent les *Mazarines* de confitures liquides, ou de marmelades confites.

MELLANDES. Fouettez des blancs d'œufs en neige, telle quantité que vous voudrez ; mettez une demi-livre de ſucre en poudre pour quatre blancs d'œufs. Mêlez bien, & faites dépêcher ſur un rechaud. Remuez, juſqu'à ce que cela devienne épais. Mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Remettez encore un peu ſur le feu ; après quoi, deſcendez, & dreſſez en petits ronds ſur du papier. Faites cuire ſous le four de campagne, à un feu modéré ; & ne levez le couvercle, que lorſque vos mellandes ſeront refroidies.

MELON : fruit d'une plante potagere rempante. Il eſt des melons de pluſieurs eſpeces : nous ne parlons ici que de celle qui eſt la plus commune, & de l'uſage le plus commun ; on le ſert en hors-d'œuvres ; on en fait des potages.

*Melon.* ( *Potage de* ) Coupez-le comme la citrouille ; paſſez-le de même à la caſſerole, avec de bon beurre. (Voyez *Citrouille.*) Aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes ; paſſez-en à l'étamine, avec le bouillon, dont vous vous ſervirez pour mitonner les croûtes ; & ayant dreſſé le tout, ſervez, garni de melon frit, & de grains de grenade.

*Melon.* ( *Autre potage de* ) On le peut encore faire comme celui de la citrouille au lait, ſi ce n'eſt qu'il y faut mettre du ſucre, & le border de macarons & de pralines, & de biſcuits d'amandes ameres ; & ſervez ſans mitonner.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le melon qui eſt à ſon point de maturité, ſur

tout dans les pays chauds, a une chair fondante, ſavoureuſe, parfumée, & qui humecte, rafraîchit, nourrit; il convient d'autant plus que l'on a un tempérament chaud, ou échauffé accidentellement; en pareil cas, on peut en manger beaucoup, & ſouvent. Les perſonnes dont l'eſtomac eſt foible, froid, qui ne ſe trouvent bien que des alimens échauffans, qui ſont ſujettes aux indigeſtions & dévoiemens, doivent s'en abſtenir. On accuſe ſouvent le melon d'être indigeſte, tandis que les ſelles qu'il a occaſionnées, ont été cauſées par ſa qualité fondante, & qu'il a délayé ou fait couler la bile retenue ou épaiſſie : quelquefois auſſi, n'étant pas mûr, il agit comme purgatif.

MENU : ſe dit, chez les rôtiſſeurs, des foies, bouts d'aîles, géſiers, ou autres extrémités dont on fait des ragoûts ou des fricaſſées.

*Menus droits.* Prenez des palais de bœuf; faites cuire; ôtez-en la premiere peau; coupez-les en petites tranches; paſſez-les au lard fondu, ciboules & perſil, champignons en dés; mouillez enſuite de jus, & faites cuire. Dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour entremets.

*Menus droits.* (*Autres*) Faites cuire une oreille de cochon dans du bouillon; étant cuite & refroidie, coupez-la en filets très-minces. Paſſez au beurre avec oignons coupés par tranches. Mettez-y vos filets. Mouillez-les de coulis, & d'un peu de jus. Faites-leur faire quelques bouillons; & avant de ſervir, mettez-y un peu de moutarde; ſervez ſur ce ragoût un croûton de pain frit, que vous coupez en ſix, ſans détacher les morceaux, & ſur lequel vous ſervez ces menus droits.

MERINGUES : eſpece de pâtiſſerie, ou petit ouvrage de ſucre dont on ſe ſert pour garnir des potages au lait, ou des entremets de crême.

*Meringues liquides.* Fouettez des blancs d'œufs en neige; mettez-y du citron rapé, avec beaucoup de ſucre fin. Dreſſez vos meringues; pou-

drez-les de ſucre fin, & faites cuire au four à une chaleur très-douce.

*Meringues ſéches.* Faites les comme les précédentes, & les faites cuire ſur du papier. Avant de les faire cuire, on peut y mettre une ceriſe, une fraiſe, une framboiſe, une piſtache, un grain de verjus confit, ou telle autre confiture qu'on veut. On peut encore, avant de les faire cuire, en coller deux enſemble, pour en faire des meringes jumelles.

MERISES : eſpece de ceriſes, qui vient dans les bois. Ce fruit eſt petit & noir, mais très-doux. Son ſuc teint en pourpre noir. On s'en ſert pour colorer le ratafia de ceriſes, & lui donner de la douceur & du velouté. En Alſace & dans le Comté de Bourgogne, on en met fermenter une grande quantité, dont on exprime le jus qu'on fait diſtiller enſuite. L'eſprit qu'on en tire, eſt connu ſous le nom de *Kerwaſer*, liqueur forte qu'on prétend très-bonne pour hâter la digeſtion, & qu'on rend agréable, en y mettant un tiers de ſyrop capillaire.

MERLAN : poiſſon de mer, dont la chair eſt friable, legere, & de facile digeſtion, outre qu'il eſt de bon goût.

*Merlans à la Bourgeoiſe.* Faites fondre du beurre frais dans un plat, avec perſil, ciboules & champignons hachés, ſel & poivre ; mettez vos merlans : aſſaiſonnez deſſus, comme deſſous. Couvrez bien le plat. Faites cuire à petit feu. Servez à courte-ſauce, avec un filet de verjus.

*Merlans à la Romaine.* Faites-les mariner avec huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, ail & échalotes hachés menu ; trempez-les bien & les panez ; faites griller, en les arroſant de leur marinade. Paſſez-les enſuite avec bon beurre, une pincée de farine, filet de vinaigre, ſel & gros poivre ; une cuillerée de jus d'oignons, moutarde : faites lier la ſauce ; dreſſez-la dans un plat, les filets par-deſſus.

*Merlans, (Filets de) à la ſauce-robert.* (Voyez *Filets.*)

*Merlans en miroton.* Prenez quatre ou six merlans; nettoyez-les, & les fendez le long du ventre; ôtez l'arrête, sans intéresser le poisson; ôtez la tête. Mettez sur chacun d'eux de la farce de poisson, & les roulez. Faites une omelette qui couvre le fond d'une casserole dans laquelle vous aurez mis un peu de beurre; mettez sur cette omelette vos merlans, avec truffes & champignons; recouvrez-les d'une omelette semblable. Faites cuire à petit feu dessus & dessous. Egouttez ensuite le beurre. Versez le miroton dans un plat sens-dessus-dessous. Faites un trou à l'omelette; versez-y un coulis de champignons, assaisonné de bon goût. Rebouchez les trous & servez.

*Merlans.* (*Filets de*) Otez l'arrête du milieu, coupez en filets. Servez-les sur un plat avec une sauce blanche aux capres & anchois.

*Merlans,* (*Filets de*) *en ragoût.* (Voyez *Tourte de Merlan.*)

*Merlans,* (*Filets de*) *en salade:* se servent comme plusieurs autres poissons. (Voyez au mot *Poisson.*)

*Merlans farcis.* (Voyez *Merlans en miroton.*)

*Merlans frits.* Bien nettoyés, incisez-les legérement; farinez & faites frire dans une friture bien chaude, à feu clair. Servez à sec pour rôt.

On peut encore les servir en entrée, en mettant par-dessus, une sauce blanche à l'ordinaire, avec des capres & des anchois. Les filets de merlans frits, sans la grosse arrête & la tête, se servent de même.

*Merlans.* (*Pâté de*) Faites frire à demi, & coupez en filets; dressez un pâté de hauteur médiocre; foncez-le d'un godiveau de chair d'anguille, champignons, truffes, fines herbes, beurre frais, sel & poivre; arrangez dessus les filets; assaisonnez de sel, poivre, épices, fines herbes; couvrez de beurre frais, & d'une seconde abaisse; dorez & mettez au four, Faites un ragoût de truffes; ouvrez le pâté;

dégraissez-le ; mettez-y le ragoût, & servez chaud pour entrée.

*Merlans.* (*Tourte de*) Coupez-les en filets que vous ferez blandhir à l'eau tiéde, avec un peu de verjus. Passez-les avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de carpes, & un morceau de citron. Assaisonnez le tout de sel, poivre, cloux & muscade, ciboules & fines herbes. Le ragoût cuit, faites un godiveau de chair d'anguille, avec un peu de mie de pain trempée dans du bouillon de poisson, ou purée claire. Dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtiere ; foncez-la de votre godiveau. Mettez le ragoût de merlans par-dessus ; finissez à l'ordinaire. Faites cuire à petit feu, & servez pour entrée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le merlan frais, qui a la chair tendre & ferme ; est un des mets les plus délicats, & que l'on peut dire sain pour tout le monde, parce qu'il se digere très-aisément, & sur-tout lorsqu'il n'entre pas beaucoup de beurre dans son assaisonnement ; c'est une des premieres nourritures qu'on permet aux convalescens, & la ressource des plus foibles estomacs ; il est assez nourrissant pour les gens qui menent une vie sédentaire, & qui dissipent peu.

MERLUCHE : morue séche. (Voyez *Morue.*)

*Merluche à la sauce à la Gascogne.* Battez-la bien pour l'attendrir. Faites-la tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau, & faites-la cuire à l'eau de riviere ; retirez ensuite & la partagez en feuilles que vous mettrez ensuite dans une casserole avec huile fine, autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce. Mettez sur le feu, & remuez sans cesse, jusqu'à ce que le beurre & l'huile soient liés ; & servez sur l'heure, parce que la sauce tourne en se refroidissant.

La merluche, ou morue séche, est plus dure & plus compacte que la morue fraîche, & d'un goût

bien inférieur ; mais quand elle a été bien battue & bien apprêtée, elle devient plus appétissante & plus saine qu'elle n'auroit été sans cela.

*Merluche frite.* Faites dessaler ; coupez par morceaux, & faites cuire ; essuyez ; poudrez de farine ; faites cuire au beurre roux, & servez avec une sauce-robert, ou avec du beurre, un oignon haché, poivre, sel & vinaigre.

*Merluche* ou *morue sèche.* Coupez-la par morceaux ; faites la tremper du soir au matin, & cuire ensuite à grande eau. Faites cuire avec son beurre, ciboule, persil haché & poivre concassé, oignons cuits dans la braise ; remuez cette sauce, jusqu'à ce qu'elle soit liée. Servez de bon goût pour entrée.

MEUNIER : poisson d'eau douce, autrement dit *vilain*, parce qu'il se plaît dans la boue. On en fait si peu de cas, qu'il est inutile d'en parler.

MIEL : substance onctueuse & un peu fluide, composée des particules sulfôreuses & balsamiques que les abeilles enlevent des fleurs qu'elles sucent, & qu'elles déposent dans des cellules exagones des rayons ou gâteaux de cire qu'elles se sont faites auparavant, pour y mettre cette substance en provision. Le premier, qui découle ordinairement, sans pression du gâteau, est un miel blanc, qu'on appelle *miel vierge.* Celui qu'on tire ensuite par expression, est plus jaune, & est le miel *commun*, moins doux, moins agréable que le premier, & sentant, pour l'ordinaire, la cire dont il a été exprimé. Quand on a moins d'égard à la délicatesse du goût qu'à la bonté intrinséque des confitures, on préfere le miel au sucre, en ce qu'il est un extrait de ce qu'une infinité de plantes salutaires ont de plus pur & de plus éthéré : aussi est-il plus pectoral, plus balsamique, plus anodin que le sucre, qui n'est que le suc exprimé, & épaissi par la cuisson, d'une seule plante, qui est la canne de sucre : d'ailleurs la substance du miel reçoit dans l'abeille, & la ruche une élaboration qui la perfectionne & l'é-

pure mieux que l'action du feu, qui, toujours violente, fait probablement évaporer ce que le suc de la canne de sucre a peut-être de meilleur & de plus volatil.

MIGNONETTE : pour faire une mignonette, mettez, dans un petit morceau d'étamine, du poivre long, une muscade entiere, coriandre, cannelle, gingembre, cloux de girofle; ficellez l'étamine, & faites faire quelques bouillons dans une marmite à potage; une mignonette peut servir plusieurs fois.

MILLET : petite graine séche, dont la substance jaune est enfermée dans une espece de coque dure & luisante, dont on la dépouille, lorsqu'on en veut faire usage : dans quelques pays, on en fait de la bouillie qui nourrit peu. Cette graine est ventueuse, se digere difficilement, & pese sur l'estomac. Il n'y a que des gens d'une constitution robuste, qui puissent user de cet aliment.

MIRABELLES. Voyez *Prunes*.

MIROTON : maniere d'apprêter certaines viandes ou poissons en gras, ou en maigre, pour entrée.

*Miroton de bœuf.* Faites un godiveau bien lié & bien assaisonné de truffes, champignons & jambon cuit. Mettez le dans une casserole avec deux ou trois anchois. Faites cuire avec du lard fondu, bouillon & un peu de coulis. Coupez ensuite du maigre de bœuf bien tendre par tranches; mettez-les dans votre ragoût; remuez le tout, & ne laissez que peu bouillir. Quand il est cuit, servez avec un jus de citron.

*Miroton de filets de bœuf rôtis, ou de pièces de bœuf bouillies.* Faites une bordure de godiveau autour du plat où vous servirez vos filets, & lui faites prendre couleur au four. Faites une sauce hachée au jambon. (Voyez *Sauce.*) Faites-y tremper vos filets, seulement pour chauffer; & versez dessus votre sauce, ou sur les tranches de bœuf bouillies.

*Miroton de mouton.* Faites une bordure de godi-

veau autour du plat où vous servirez, comme dessus. Ayez un carré de mouton, coupez-le par morceaux, bout saigneux de mouton & petit lard : faites cuire dans une bonne braise. Ayez des petits pois passés, ou pointes d'asperges. Egouttez les viandes ; servez les pois ou pointes d'asperges pardessus. Le ragoût servi dans le plat, vous pouvez y ajoûter quelques cœurs de laitues cuits dans la même sauce. Au lieu de ce ragoût, on peut servir dans ce plat un bon hachis de mouton.

*Miroton de saumon.* Prenez une tranche de saumon ; parez-la ; hachez-la ensuite avec persil, ciboules, champignons, poivre & sel, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie trempée dans la crême, quelques cloux, un peu de coriandre. Pilez le tout dans un mortier avec du beurre frais. Formez un cordon de cette farce autour d'un plat ; unissez-le avec de l'œuf battu. Frotez-le de beurre fondu & le panez ; mettez au four. Etant cuit, dégraissez le plat, sans toucher à la bordure. Faites griller deux ou trois tranches de saumon. Coupez-les par filets de la longueur du doigt. Faites un ragoût avec champignons, truffes & mousserons ; passez dans une casserole à un petit roux de beurre & farine ; mouillez-le de bouillon de poisson ; laissez mitonner ; dégraissez & liez d'un coulis d'écrevisses, & y mettez les queues ; le tout mitonné, servez dans le plat.

L'on fait de même toutes sortes de miroton de poissons ; le ragoût seul qu'on fait, en fait la différence, comme de filets de soles, brochets, anguilles, raies, truites, &c. Alors il n'y a qu'à faire des ragoûts de champignons, mousserons, huitres. (*Voyez leurs articles respectifs.*) Au défaut de saumon, pour faire la bordure du godiveau, on peut employer toute autre espece de poisson.

*Miroton de veau.* Prenez une belle rouelle coupée en tranches minces ; battez-les. Hachez d'autres tranches de rouelle avec du lard, moëlle de

bœuf, champignons, truffes, fines herbes & bon assaisonnement. Mettez-y des jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans la crême. Cette farce étant faite, garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien arrangées ; mettez-y ensuite vos tranches de veau battues, puis la farce que vous couvrirez du reste de vos tranches, le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard ; couvrez bien le tout, & faites cuire comme une braise, feu dessus & dessous. Dégraissez bien ; dressez dans un plat, feu dessus & dessous. On peut mettre dessus un peu de coulis de champignon, & servir chaudement.

*Miroton en maigre.* Prenez des carpes ou autres poissons : fendez-les par-devant dans toute leur longueur ; ôtez-en la grosse arrête, sans intéresser la forme du poisson. Faites une bonne farce d'anguille ; farcissez-en vos poissons, & les roulez, comme nous avons dit des merlans ; & finissez de même.

MITONNAGE GRAS. Prenez du paleron & trumeau de bœuf, ou mieux encore une culotte & tranches avec un cuisseau de veau ; mettez avec de l'eau dans une marmite ; écumez bien. Mettez-y ensuite carottes, panais, oignons piqués de cloux, bouquet. Faites bien cuire, mais doucement, si vous voulez que les sucs s'extraient bien. Vous pouvez aussi y ajoûter des volailles. Passez ce bouillon, & vous en servez pour mitonner les potages.

*Mitonnage maigre.* Mettez, le soir, une marmite au feu, avec de l'eau, de gros pois secs, carottes, panais, céleri, choux, oignons piqués de cloux. Faites bouillir & laissez jusqu'au lendemain, où tout étant cuit, vous retirerez la marmite, & laisserez reposer.

MITONNER : faire bouillir un potage sur le feu, jusqu'à ce que le pain soit parfaitement imbibé & presqu'en bouillie.

MOELLE : substance grasse, de la nature de la graisse, & insipide comme elle, aussi difficile à di-

gérer. On emploie la moëlle dans les cuisines, pour les farces, comme celles de bœuf dans les petits pâtés, tourtes de moëlle, & dans les hachis. Il est aussi une sorte de moëlle qui occupe toute la longueur des vertebres des animaux, qu'on appelle *Amourettes.* On emploie celle des veaux & moutons. (Voyez au mot *Amourettes.*)

MONTANS. On fait des ragoûts de montans, de cardes, & de laitues romaines.

*Montans de cardes au jus.* Epluchez-les bien, & faites cuire à demi dans une eau blanche avec eau, farine, beurre & sel. Retirez, & faites égoutter. Passez-les avec du coulis clair de veau & jambon, & les laissez mitonner une bonne heure. Pressez-les un peu, sur le point de les servir, en y mettant un peu de beurre manié de farine, & remuez toujours pour lier : donnez au ragoût une pointe de vinaigre, & servez pour entremets.

*Montans de laitue romaine à l'essence.* Epluchez comme dessus, & faites cuire du blanc avec cuisse de bœuf, bouillon, une tranche de citron, verjus & sel. Dégraissez-les, en les ratissant. Mettez-les dans une bonne essence. Faites-leur prendre goût, & servez pour entremets ou garniture d'entrée.

MORILLES : espece de champignon, ou *fungus*, de figure pyramidale, poreux, ridé & percé de plusieurs troux. Il faut les choisir tendres, de la grosseur d'une noix, de couleur jaunâtre, ou d'un blanc tirant sur le jaune. On se sert de morilles dans une infinité de ragoûts, sans compter qu'on en fait des plats particuliers, tant pour hors-d'œuvres que pour entremets. On prétend qu'elles contiennent beaucoup d'huile, peu de phlegme, & beaucoup de sel volatil, principes de la saveur agréable qu'elles donnent aux ragoûts où on les emploie.

*Morilles à l'Italienne.* Après les avoir lavées dans plusieurs eaux tiédes, égouttez-les bien : faites-les cuire sur la cendre chaude, avec persil, ciboules,

champignons, pointes d'ail, le tout haché; du bon beurre, une cuillerée d'huile, sel & poivre : quand elles sont cuites, servez-les sur un croûton passé au beurre.

*Morilles au lard.* Coupez-les en deux, & les nettoyez comme les précédentes; étant bien égouttées, mettez-les dans du lard fondu; embrochez-les ensuite dans de petites hâtelettes; panez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard en tranches bien minces; arrangez-les dans une poële. Faites-les frire en quatre; arrangez-les dans un plat, vos morilles dessus, après les avoir retirées des hâtelettes; & servez à sec.

*Morilles (Ragoût de) à la crême en gras.* Coupez & lavez comme dessus. Faites égoutter, passez au lard fondu; avec bouquet, sel & poivre, un peu de farine; mouillez de bouillon, & faites mitonner. Liez ce ragoût de deux jaunes d'œufs & de crême; servez pour entremets.

*Morilles, (Ragoût de) à la crême en maigre.* Passez-les au beurre, avec sel & poivre, & bouquet, persil haché. Mouillez de bouillon de poisson, & finissez comme dessus.

*Morilles, (Potage de croûtes aux) en gras.* Coupez & lavez vos morilles comme dessus; égouttez & les passez au lard fondu; mouillez-les d'un peu de bouillon, avec un bouquet; & faites mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de veau, & laissez attacher au fond du plat; garnissez d'un cordon de morilles : jettez dessus le jus où elles ont cuit; laissez aux croûtes le tems de s'en imbiber; versez ensuite par-dessus du coulis à la reine, & servez.

*Morilles, (Potage de croûtes aux) en maigre.* Faites un petit ragoût de morilles, comme celui ci-dessus, sauf que vous le faites au beurre; liez-le d'un coulis maigre, mitonnez des croûtes au bouillon

lon de poiſſon ; mettez par-deſſus, un petit pain farci d'une farce maigre ; jettez par-deſſus votre ragoût, & ſervez.

*Morilles farcies.* Otez la queue & les lavez ; faites une farce de blanc de volaille cuite ; & les farciſſez ; uniſſez avec de l'œuf battu. Saupoudrez de mie de pain ; foncez une caſſerole de veau & jambon ; mettez-y du lard fondu, & un bouquet ; arrangez-y vos morilles ; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu à la braiſe. Quand elles ſont cuites, retirez-les ; dégraiſſez ; mettez du coulis dans la caſſerole ; faites faire un bouillon, pour dégraiſſer ; paſſez la ſauce au tamis ; ſervez deſſus les morilles, avec un jus de citron.

*Morilles frites.* Coupez-les en long ; faites-les bouillir avec du bouillon, à très-petit feu ; quand le bouillon ſera conſommé, farinez-bien, & faites frire dans le ſain-doux. Faites une ſauce avec le reſte du bouillon aſſaiſonné de ſel & muſcade, que vous ſervirez ſous vos morilles, avec du jus de mouton.

*Morilles.* (*Croûte aux*) Otez la mie d'un pain ; faites ſécher la croûte, & mettez dedans un ragoût de morilles à la crême, ſoit gras ou maigre, comme vous verrez ci-après.

*Morilles.* (*Pain aux*) Prenez un pain rond ; ouvrez-le par-deſſous ; ôtez-en la mie ; farciſſez-le bien d'un bon hachis de perdrix, ou autres ; fermez le trou avec le morceau que vous avez ôté ; ficellez-le, pour qu'il ne tombe pas ; trempez ce pain dans du lait ; faites-le frire au ſain-doux, de belle couleur.

Coupez enſuite vos morilles en deux ; lavez-les, comme deſſus. Paſſez à la caſſerole, avec lard fondu, ſel & poivre ; mouillez de jus & laiſſez mitonner à petit feu. Dégraiſſez, & liez la ſauce avec un coulis de veau & jambon ; faites-y mitonner un moment votre pain ; dreſſez-le ſur un plat. Faites autour un cordon de morilles, & jettez la ſauce par-deſſus.

*Morilles.* (*Ragoût de*) Coupez & lavez comme dessus ; égouttez ; passez au lard fondu, avec persil haché, & bouquet ; mouillez de parties égales de jus de veau, & essence de jambon ; faites mitonner. Liez ce ragoût d'un bon coulis, en lui donnant un peu de pointe, & servez.

*Morilles.* (*Tourte de*) Faites un ragoût des trois ci-dessus. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée. Mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une abaisse semblable ; dorez ; mettez au four, & servez de belle couleur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les morilles bien choisies pour la qualité, sont un assaisonnement échauffant, stomachique, savoureux, assez sain, quand on n'en mange qu'une petite quantité ; mais elles ne conviennent qu'aux personnes en santé, & dont l'estomac est bon.

MORTADELLE : espece de saucisson qui nous vient de Bologne en Italie. Ces saucissons sont de haut goût : le poivre sur-tout y domine.

*Mortadelle de poulets.* Levez la peau de deux poulets gras ; hachez-en la chair avec du filet de carré de mouton, truffes, jambon & lard ; mêlez le tout. Mettez-y un peu de crême, quatre jaunes d'œufs cruds, fines herbes, épices, sel & poivre. Enveloppez le tout dans les peaux des poulets & dans une étamine ; ficellez & mettez cuire à une braise blanche. Si vous servez votre mortadelle pour entrée, mettez-y une bonne essence liée : si vous la servez pour entremets, assaisonnez davantage votre braise, & servez votre mortadelle froide.

MORUE : poisson de mer, qu'on pêche aux Bancs de Terre-Neuve, en Amérique. Quand il est frais, on l'appelle *morue*. Quand il est sec, on l'appelle *merluche*.

*Morue à la crême au four.* Faites cuire à l'eau blanche ; levez par feuillets. Faites une sauce blanche avec de la crême, liée de trois jaunes d'œuf, une pointe d'ail. Mettez vos feuillets, & les y tournez.

Mettez ensuite dans le plat où vous devez servir. Panez, mettez au four. Dégraissez avant de servir.

*Morue (Queue de) à la Sainte-Menehould.* Faites-en cuire deux à l'eau blanche ; levez-en les filets les plus grands qu'il se pourra. Faites une sauce avec du beurre frais, farine, persil haché, truffes, champignons, capres, poivre, muscade & crême douce. Mettez-y vos filets ; faites-les mitonner à petit feu. Laissez refroidir le ragoût ; mettez dans le plat où vous devez servir, un hachis de carpe ; garnissez tout autour de filets de morue. Panez ; mettez au four, & servez de belle couleur.

*Morue à la sauce à la Gasconne.* (Voyez *Merluche.*

*Morue à la sauce blanche.* Faites cuire comme dessus ; égouttez ensuite, & dressez dans un plat, & par-dessus une sauce blanche aux capres & anchois, ou du beurre fin que vous faites fondre, & que vous servez dessus, ou dans une sauciere. On peut encore la servir avec différentes sauces liées.

*Morue à la sauce-robert.* Faites frire, comme on a dit ci-dessus. Faites cuire oignons coupés en dés avec beurre fin ; étant roux, poudrez de farine ; mouillez de bouillon de poisson. Faites-y mitonner votre morue. Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y du coulis, en finissant, de la moutarde, & un filet de vinaigre ; & servez.

*Morue au beurre noir.* Faites cuire à l'ordinaire, & servez au beurre noir, avec persil frit, & sauce aux capres & anchois.

*Morue au court-bouillon.* Faites un court-bouillon au blanc, avec une poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules & girofle, à petit feu, pendant une demi-heure. Quand il est tiré au clair, & passé au tamis, mettez dans cette saumure le double de lait ; faites-y cuire la morue à petit feu, & la servez avec cette sauce.

*Morue au verjus en grains.* Levez des filets de mo-

rue cuite à l'ordinaire. Mettez-les dans une ſauce faite avec beurre, crême, farine & poivre. Liez la ſauce, & mettez-y des grains de verjus blanchis; & ſervez.

*Morue aux filets de racines.* Prenez deux carottes & deux panais, coupez-les en filets. Faites-les blanchir un moment, & cuire enſuite dans de bon bouillon maigre. Quand la ſauce eſt tout-à-fait réduite, mettez des feuillets de morue cuite à l'eau avec ces racines; mêlez-les bien; dreſſez-les dans le plat où vous les devez ſervir. Mettez par-deſſus une ſauce blanche avec de la moutarde.

*Morue en Dauphine.* Faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, ſel & poivre, perſil & ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier. Paſſez une brochette dans toute ſa longueur, & faites-lui prendre la figure du dauphin. Mettez-la dans une tourtiere, & l'arroſez de ſa marinade. Faites cuire au four; quand elle cuit, ôtez la brochette, & dreſſez-la ſur le plat où vous la devez ſervir.

Faites bouillir un moment à l'eau trois laitances de carpes, & des pointes d'aſperges. Paſſez-les avec beurre, champignons, bouquet de perſil, ciboules, une pincée de farine. Mouillez d'un verre de vin blanc, & bouillon maigre. Le ragoût étant cuit, & la ſauce réduite & aſſaiſonnée de bon goût, faites-y une liaiſon de crême & jaunes d'œufs. Faites lier ſur le feu; & pour le mieux, ne mettez les pointes d'aſperges que ſur la fin de la cuiſſon; ſervez ce ragoût ſur votre dauphin.

*Morue (Queue de) en filets, à la caſſerole.* Détachez la peau en la tirant vers le bas; levez les filets; rempliſſez le vuide d'une farce de poiſſon, comme ci-deſſus, ou de fines herbes, avec beurre & chapelure de pain; recouvrez de la peau; panez, & mettez au four ou dans une tourtiere, feu deſſus & deſſous, & la ſervez avec un ragoût de champignons & morilles bien aſſaiſonnés.

*Morue en ſtinkerque.* Mettez, dans le fond d'un plat, de l'huile, de petits morceaux de beurre, per-

fil, ciboules hachées & pointe d'ail, de petits morceaux de tranches de morue, de petits tas d'anchois hachés, & poivre concassé; couvrez de morue cuite à l'eau, & assaisonnez dessus comme dessous. Faites bouillir un peu. Couvrez de chapelure de pain. Faites prendre couleur au four. Egouttez bien de son beurre, avant de servir.

*Morue ( Queue de ) farcie.* Prenez la chair d'une carpe & la moitié d'une anguille, avec un peu de persil, ciboules & quelques champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, un peu de mie de pain, trempés dans la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds; le tout haché & pilé avec beurre frais, selon la quantité de chair. Faites cuire une queue de morue, levez-en les filets; gardez l'arrête & le bout de la queue qui y tient. Faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine : mouillez-le de bouillon de poisson. Laissez mitonner & dégraissez; mettez-y quelques laitances de carpes, & les filets de morue. Achevez de lier ce ragoût avec du coulis d'écrevisses. Laissez-le refroidir. De l'arrête, faites-en une queue avec la farce; unissez-la avec un couteau & de l'œuf battu. Faites fondre un morceau de beurre frais; jettez-le dessus; panez; faites cuire au four; servez de belle couleur.

*Morue fraîche aux huitres, à la Hollandoise.* Prenez la hure; vuidez-la & la lavez. Ficellez & faites cuire avec de l'eau, du sel, & un peu de vinaigre, oignons en tranches, persil, ciboules. Faites blanchir des huitres dans leur eau; mettez-les à l'eau fraîche, & égoutter ensuite. Mettez dans une casserole beurre fin, pincée de farine, filet de vinaigre, gros poivre & muscade. Mouillez avec de l'eau des huitres; faites lier la sauce sur le feu; mettez-y ensuite les huitres avec deux anchois hachés; servez autour de la hure.

*Morue frite.* ( Voyez *Merluche.* ) Servez-la poudrée de sel, avec un jus d'orange & poivre blanc.

*Morue frite.* (*Autre*) Faites cuire une crête; levez les filets, farinez-les; faites-les frire à l'huile, & garnissez de persil frit. On peut les tremper dans une pâte à frire, au lieu de les fariner.

*Morue* (*Queue de*) *frite.* Faites cuire à l'ordinaire, sans bouillir, pour qu'elle ne se brise point. Egouttez, farinez & faites frire au beurre affiné. Servez avec un jus d'orange, & poivre blanc. Garnissez cette queue de crêtes de morue, empâtées & frites.

*Morue* (*Autre queue de*) *frite.* Prenez une queue de morue bien dessalée, au déffaut de morue fraîche : vous pouvez la laisser entiere, ou la couper par filets. Essuyez-la bien & la farinez. Faites frire comme la précédente, & servez à sec, garni de persil frit.

*Morue panachée.* Prenez deux entre-deux; faites cuire à l'eau; levez les filets. Passez-les avec bon beurre, persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché. Mettez-y les filets de morue, avec un morceau de beurre, capres, anchois & cornichons, six jaunes d'œufs, le tout haché très-fin. Faites chauffer la morue, & la remuez, pour que la sauce se lie; ajoûtez-y un peu de gros poivre, & servez.

*Morue panée au four.* Coupez-la en morceaux; faites mariner avec du beurre que vous ferez fondre, sel & gros poivre, persil & ciboules, échalotes & ail, thym & laurier, basilic en poudre, & jus de deux citrons, le tout haché; faites mariner une bonne heure, Arrangez sur un plat la morue, avec tout cet assaisonnement; panez & faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere; avant de servir, nettoyez les bords du plat.

*Morue.* (*Ragoût de*) Coupez & faites cuire avec eau, sel & poivre, laurier, vinaigre & citron verd. Passez au roux, avec farine frite, champignons, bouillon de purée ou de lentilles, persil & ciboules en bouquet. La sauce liée, servez.

*Morue.* (*Tourte de*) Prenez des filets de queue de morue cuite à l'ordinaire. Faites une sauce avec beurre frais, farine, persil, champignons, truffes

hachés ; assaisonnez de poivre & de muscade, avec de la crême. Faites mitonner dedans les filets ; laissez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage, avec un hachis de carpe ; mettez ensuite vos filets. Couvrez de même ; finissez à l'ordinaire, & mettez au four. Etant cuite, jettez-y un ragoût de laitances d'écrevisses, ou de moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La morue fraîche, qui a la chair blanche & tendre, est un aliment sain, nourrissant, assez facile à digérer, quand elle est bien cuite avec du beurre frais, & en petite quantité ; mais les personnes délicates, foibles, sédentaires, convalescentes, & les gens dont l'estomac est mauvais, ou se dérange facilement, doivent s'abstenir de ce mets, ou du moins n'en manger que fort peu. Quant à la morue salée, ou merluche, elle est presque toujours dure, coriace, trop salée, & difficile à digérer ; elle ne convient qu'à ceux qui sont en pleine santé, ont un très-bon estomac, & mènent une vie active. On apporte ici plusieurs especes de petites morues, qui, quand elles sont fort nouvelles, ont la chair plus délicate, plus legere, & plus aisée à digérer que celle de la morue ordinaire ; on peut permettre celles-là, même à ceux à qui nous avons conseillé d'éviter la derniere.

MOUDON ; espece de boudin qu'on fait avec une fraise de veau, bien blanche, qu'on fait dégorger à l'eau tiéde, & cuire ensuite à une demi-braise. Hachez-la, & la mettez dans une casserole, avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, une échalote, une gousse d'ail ; entonnez le tout dans un boyau bien net ; formez-en des boudins que vous ferez cuire encore dans une demi-braise.

MOULE : espece de poisson renfermé entre deux écailles, qui vit d'eau de mer. Il y en a aussi de riviere, mais d'une qualité fort inférieure, & qui sont plus difficiles à digérer.

*Moules à la Provençale.* Lavez vos moules ; égouttez-les, & faites cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Otez la moitié des coquilles. Mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, persil, ciboules, champignons, truffes, demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin ; passez & mouillez d'un verre de vin de Champagne, cuillerée de bouillon, & la moitié de l'eau des moules. Faites cuire, & presque réduire ; mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis. Faites faire quelques bouillons ; mettez-y un jus de citron, gros poivre, muscade rapée ; & servez à courte sauce.

*Moules. ( Potage de )* Lavez à plusieurs eaux, & mettez dans une marmite avec de l'eau qui fera le bouillon, au cas que vous n'en ayez point de poisson ; mettez du persil & bon beurre, oignon piqué de cloux. Quand les coquilles sont ouvertes, elles seront suffisamment blanchies.

Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir le potage. Mettez la chair des autres dans une casserole avec champignons ; coupez truffes en tranches, laitances de carpes, un cul d'artichaut entier, & quelques autres coupés en quatre. Le cul d'artichaut se sert au milieu du potage, au défaut de pain farci, de hachis de carpes. Passez le tout avec bon beurre, & un peu de farine. Mouillez-le du bouillon de moules. Faites mitonner avec un bouquet de fines herbes, une ou deux tranches de citron.

Faites mitonner des croûtes avec le bouillon de moules. Garnissez-le de moules en coquilles ; le tout étant mitonné, & le ragoût par-dessus. Ayez un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, six ou huit jaunes d'œufs ; passez à l'étamine avec du bouillon de moules. Arrosez-en le potage, & servez chaudement.

*Moules. ( Autre potage de )* Faites-les bouillir dans une casserole ; retirez-les, quand les coquilles

commencent à s'ouvrir ; n'en gardez en coquilles, que ce qu'il faudra pour garnir le potage. Paſſez les autres à la caſſerole, comme deſſus ; & mouillez de bouillon de poiſſon, faiſant mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces, & d'autant de moules pilées enſemble avec quatre jaunes d'œufs. Mettez deux ou trois cuillerées à pot de bouillon de poiſſon dans une caſſerole, avec un peu de mie de pain, un peu de perſil, une ciboule entiere, quelques champignons hachés. Faites mitonner le tout ; délayez-y votre coulis, ſans le laiſſer bouillir ; paſſez-le à l'étamine, & le vuidez dans la caſſerole où eſt le ragoût de moules, & le tirez chaudement ſur des cendres chaudes. Faites mitonner des croûtes avec du bouillon de poiſſon. Mettez au milieu un pain farci du hachis des carpes, ou du ragoût de moules. Garniſſez le bord du potage de moules en coquilles, les artichauts autour du pain farci, & verſez ſur le tout le ragoût.

*Moules. (Ragoût de) en gras.* Faites cuire, comme deſſus ; ôtez-les de leurs coquilles ; gardez leur eau. Paſſez de petits champignons, & quelques truffes coupées en tranches, avec lard fondu, bouquet & poivre. Mouillez d'un jus de veau, & faites mitonner. Dégraiſſez ; liez d'un coulis de veau & jambon. Mettez-y les moules avec un peu de leur bouillon ; conſervez-les ſur des cendres chaudes ſans bouillir. Dreſſez & ſervez, pour entremets, ou pour garnir des entrées aux moules.

*Moules, (Ragoût de) maigre.* Tirez-les de leurs coquilles, étant cuites comme deſſus. Paſſez des champignons au beurre ; mettez les moules avec un bouquet ; faites faire quelques bouillons ; mouillez de leur eau ou de bouillon de poiſſon, ou de moitié l'un & moitié l'autre. Mettez-y du perſil haché & du poivre. Liez d'un coulis. Dreſſez & ſervez de même pour entremets, ou pour garnitures d'entrées aux moules en maigre.

*Moules.* (*Tourte de*) Faites cuire comme dessus; Tirez de leurs coquilles ; passez des champignons & truffes, avec beurre, sel & poivre, bouquet. Mettez-y les moules. Mouillez de bouillon de poisson, & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût est cuit, liez le d'un peu de coulis de moules ; faites reduire auparavant, si la sauce étoit trop longue, & laissez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage. Mettez le ragoût. Recouvrez d'une pareille abaisse ; finissez à l'ordinaire. Mettez au four. Avant de servir, mettez-y encore du coulis de moules, & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les, moules ou moucles de mer, dont la chair est blanche & tendre, sont un aliment assez sain, quand elles ont le degré de cuisson convenable, & point d'âcreté ; en général, elles se digerent bien ; & on peut même les permettre aux gens délicats, sédentaires, pourvu que leur saveur ne déplaise pas.

Les moules de riviere sont plus difficiles à digérer, & ne conviennent qu'aux plus forts estomacs ; celles d'étang sont sans goût, & très-mal-saines.

MOUSSE A LA CRÊME. Faites bouillir de la crême avec de l'eau de fleurs d'oranges, & du sucre. Etant froide & bien fouettée, remplissez-en des gobelets, ou tasses faites exprès. Tenez-la entre des glaces, dessus & dessous, jusqu'au moment de les servir. Si cette crême ne mousse pas assez, on peut y mettre un blanc d'œuf.

*Mousse de café.* Faites du café fort ; tirez-le à clair ; mettez-y quelques jaunes d'œufs frais, de la crême & du sucre. Faites lier sans bouillir, & fouettez bien ensuite. Finissez comme la précédente.

*Mousse de chocolat.* (Voyez *Chocolat.*)

MOUSSELINE. C'est une pâte de pastillage, faite avec la gomme adraganth fondue & mêlée avec du jus de citron, qu'on dresse en rocher, en clocher, en dôme, ou d'autre maniere, & qu'on fait sécher à

l'étuve. Celle qu'on appelle *mousseline blanche*, est celle que nous venons de dire. La jaune se fait de même, si ce n'est qu'on la teint avec l'infusion de de safran, ou la gomme-gutte; la rouge, de même, & se teint avec la cochenille; la bleue, avec l'indigo; la verte, avec le jus d'épinars; la violette, avec la teinture de tournesol.

*Mousseline. (Bastion de)* Ce sont des rouleaux des differentes mousselines ci-dessus, qu'on unit ensemble avec du sucre au caramel, en forme de bastion. Ces diverses préparations se servent avec ce qu'on appelle *assiettes de four*, comme *gimblettes*, *cornets*, *meringues*, *biscotins*, *tourons*, &c.

MOUSSERONS : espece de *fungus* ou champignon, qui croît dans des prés, ou landes, auprès de la mousse. Leur saveur est très-agréable. Ils donnent aux alimens où on les emploie un très-bon goût. On en fait aussi des plats particuliers, comme des champignons & morilles.

*Mousserons à la Provençale.* Epluchez & passez avec demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, bouquet de persil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, sel & gros poivre; faites mitonner le tout; dégraissez ensuite. Otez le jambon & le bouquet: coupez de la mie de pain en petites piéces; passez-les à l'huile; égouttez-les. Mettez-les dans le ragoût, avant de servir, avec un jus de citron.

*Mousserons. (Croûte aux)* Faites un ragoût de mousserons, comme vous verrez ci-après à l'article *Ragoût de mousserons*. Mettez une croûte bien séche, & bien chapelée, au fond d'un plat. Servez votre ragoût dessus, pour entremets.

*Mousserons. (Autre croûte aux)* Prenez un pain bien chapelé; coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu; faites-les tremper dans du lait, & frire ensuite de belle couleur; faites égoutter; dressez dans un plat, & par-dessus le ragoût de mousserons, tel que ci-après; servez pour entremets.

*Mousserons*, (*Potage de croûtes aux*) *en gras.* Passez des mousserons au lard fondu. Mouillez de jus de veau, & laissez mitonner. Dégraissez, & liez d'un coulis de perdrix roux. Mitonnez des croûtes, moitié jus & moitié bouillon; laissez-les attacher, & jettez dessus le ragoût & le coulis clair.

*Mousserons*, (*Potage de croûtes aux*) *en maigre.* Faites le ragoût de mousserons au beurre, & liez d'un coulis maigre. Faites mitonner des croûtes au bouillon de poisson, & laissez attacher. Mettez au milieu un pain farci d'un hachis de carpes ou autres poissons. Jettez le ragoût par-dessus.

*Mousserons.* (*Pains aux*) Prenez un pain bien rond; faites un trou par-dessous; ôtez-en la mie; remplissez-le de hachis de perdrix, ou autre. Bouchez le trou de la piéce ôtée; ficellez-le. Faites tremper dans du lait, & frire ensuite au sain-doux de belle couleur.

Faites mitonner des mousserons, une poignée dans de l'essence de jambon. Mettez le pain mitonner dans ce ragoût; déficellez, & le dressez dans un plat; jettez dessus le ragoût, & servez pour entremets.

*Mousserons.* (*Poudre de*) Prenez demi-livre de champignons, autant de morilles, & autant de truffes, une livre de mousserons. Epluchez bien le tout, & faites sécher au soleil ou au four, à une chaleur modérée; pilez le tout, & le passez au tamis. Tenez cette poudre bien close, pour vous en servir au besoin. Elle donne un relief singulier aux ragoûts où on l'emploie.

*Mousserons.* (*Ragoût de*) Epluchez, lavez, & passez au lard fondu avec bouquet, sel & poivre. Mouillez de jus de veau; faites mitonner. Dégraissez, & liez d'un coulis de veau & jambon; servez pour entremets. Le ragoût sert pour les croûtes dont nous avons parlé ci-dessus.

*Mousserons* (*Ragoût de*) *à la créme.* Epluchez, & lavez comme dessus; passez au lard fondu avec

bouquet & persil haché. Poudrez d'un peu de farine & mouillez d'un peu de bouillon avec sel & poivre. Laissez mitonner ; ajoûtez deux cuillerées de coulis de coulis blanc. Liez avec deux jaunes d'œufs & de la crême, & servez pour entremets.

*Mousserons.* (*Ragoût de*) *à la crême en maigre.* Il se fait de même que celui des morilles à la crême en maigre. (*Voyez* l'article *Morilles.*)

*Mousserons.* (*Tourte de*) Faites un ragoût de mousserons, comme dessus. Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage. Mettez dessus votre ragoût ; recouvrez d'une même abaisse ; finissez à l'ordinaire ; mettez au four ; & quand elle sera cuite, servez chaudement.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les mousserons sont un assaisonnement propre à aiguiser l'appétit, & faciliter la digestion, parce qu'ils échauffent legérement : on n'a pas remarqué qu'ils soient aussi nuisibles que les autres especes de champignons ; ils paroissent se digérer plus facilement ; cependant nous ne conseillons pas aux gens délicats, ou qui ont l'estomac foible, & aux personnes sédentaires d'en manger, sous quelque forme qu'ils soient.

MOUTARDE : plante très-connue, dont les siliques sont pleines d'une petite graine ronde, très-chaude, âcre & très-piquante, qui excite l'appétit, anime & facilite la digestion.

OBSERVATION MEDECINALE.

La moutarde est un assaisonnement stomachique, & propre à faciliter la digestion : par la legere irritation qu'elle cause, elle augmente l'élasticité, la force des fibres ; attire dans l'estomac & les intestins les sucs digestifs, en plus grande quantité ; les rend plus actifs : elle est encore anti-scorbutique, anti-putride ; elle divise les matieres grasses, & favorise la descente des restes des alimens, en augmentant le mouvement péristaltique.

MOUTON : quand l'agneau eſt parvenu à une certaine grandeur, on le châtre ; & alors il s'appelle *mouton*. Celui qu'on ne châtre point, s'appelle *bélier*. Il faut le choiſir tendre, jeune & gras. Les plus eſtimés ſont ceux qui viennent de Normandie, des cantons qu'on appelle *Prés ſalés* ; ceux des Ardennes, du Berry & de Beauvais.

*Mouton.* (*Hachis de*) Faites cuire un gigot à la broche, & le laiſſez refroidir. Prenez-en le meilleur, & le hachez bien. Faites ſuer & attacher une tranche de jambon. Mouillez de coulis & de bouillon ; faites cuire une demi-heure ; tirez enſuite le jambon ; mettez-y le hachis. Faites chauffer ſans bouillir : aſſaiſonnez de bon goût. Dreſſez & garniſſez d'œufs frais pochés à l'eau, & de croûtes frites.

*Mouton.* (*Haricot de*) Coupez un quarré en côtelettes épaiſſes ; faites les cuire dans une bonne braiſe, avec bouillon, bardes de lard, bouquet, quelques navets, ſel & poivre ; tournez des navets en amandes : faites-les frire dans du ſain-doux, ſans leur donner trop de couleur. Egouttez-les, faites cuire au bouillon. Egouttez le bouillon ; mouillez de coulis, & faites bouillir un peu. Tirez les côtelettes de leur braiſe ; égouttez-les bien de leur graiſſe. Dreſſez le ragoût de navets par-deſſus.

*Mouton* (*Pain de*) *aux cardes.* Prenez une éclanche mortifiée ; levez-la par filets ; ôtez les filandres, les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de dur. Paſſez ces filets au beurre, avec perſil, ciboules, champignons & ris de veau. Hachez bien le tout enſemble. Prenez auſſi de la tettine de veau, graiſſe de bœuf & lard blanchi ; faites du tout une farce avec cinq ou ſix jaunes d'œufs pour liaiſon. Pilez le tout & l'aſſaiſonnez legérement. Prenez des tranches de bœuf de la grandeur de la main ; battez-les, & mettez ſur chacune, de cette farce, & leur donnez la forme de petits pains. Uniſſez le tout avec de l'œuf battu. Faites cuire à une bonne braiſe. Quand

ils sont cuits, tirez-les & les égouttez de leur graisse ; & servez avec un ragoût de cardes. ( *Voyez* au mot *Cardes*, la maniere de faire le ragoût. )

Toutes les parties du mouton sont susceptibles de plusieurs apprêts différens ; & chacune en particulier peut se servir de différentes manieres. On trouvera ces apprêts différens sous les noms particuliers de chaque partie ; & on y renvoie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le mouton qui n'est pas trop vieux, qui a beaucoup de chair, sans être très-gras, & un degré de cuisson convenable, est, en général, un aliment de bon goût, fort sain, nourrissant & facile à digérer. Il est peu d'estomacs assez dérangés, & de personnes si foibles, qu'elles ne puissent vivre de mouton tendre. Il y a même des gens valétudinaires, délicats, sédentaires, qui se trouvent mieux de son usage habituel, que de celui des viandes blanches.

MURES : fruit oblong, composé de plusieurs grains unis, & remplis d'une liqueur d'un rouge purpurin. On en connoît de deux sortes, de *blanches* & de *noires*. Ces dernieres sont les seules dont on use. Soit qu'on les mange en nature, soit qu'on les emploie en confiture, ou d'autre maniere, il faut les prendre grosses, bien nourries, & bien mûres. Il faut avoir soin de les cueillir de grand matin, & avant le lever du soleil, pour qu'elles soient plus fermes, plus fraîches, & ne se défassent point.

*Mûres confites au liquide.* Prenez-les pas tout-à-fait mûres, mais grosses & bien nourries. Faites cuire du sucre à perlé ; trois livres pour quatre de fruit, ou trois quarterons de sucre pour livre de fruit. Coulez-y les mûres, & leur faites prendre un bouillon couvert, en remuant doucement la poële, pour qu'elles ne se défassent point. Tirez-les ensuite du feu ; laissez-les reposer, & les écumez bien. Au bout de deux heures, remettez-les sur le feu, & les faites recuire jusqu'à ce que le sucre soit à lissé.

On les fait encore confire de même que les cérises. (Voyez *Cerises.*) Mais il leur faut moins de tems pour cuire, & les mener doucement. Ce fruit étant très-tendre, est dans le cas de la fraise & de la framboise, qui, par leur délicatesse, sont très-susceptibles de se défaire.

*Mûres confites au sec.* Il faut les prendre un peu vertes, & leur faire faire un bouillon couvert dans le sucre cuit à soufflé; les ôter du feu, les écumer, & leur laisser prendre sucre vingt-quatre heures à l'étuve. Tirez-les ensuite; faites égoutter sur le tamis. Dressez-les sur des ardoises; saupoudrez les de sucre fin; & étant séches d'un côté, finissez-les de même que l'autre & serrez-les pour vous en servir au besoin. Pour cette seconde maniere de confire les mûres, il faut livre de sucre pour livre de fruit.

*Mûres en chemise au blanc.* Trempez-les dans le blanc d'œuf fouetté; roulez-les dans du sucre en poudre; soufflez dessus pour qu'il ne reste de sucre que ce qu'il en faut. Rangez-les sur un papier que vous poserez sur un clayon ou tamis, & les mettez sécher à l'étuve, à une chaleur douce.

*Mûres. (Syrop de)* Choisissez-les bien mures, faites-les fondre sur un feu doux. Passez-les au tamis, pour en bien exprimer le jus. Ce jus étant tiré, clarifiez-le en le passant à la chausse; ensuite mettez-le dans du sucre cuit à cassé, deux livres pour chopine de jus, & le tenez à l'étuve à une chaleur douce jusqu'à ce qu'il vienne à perlé. Laissez refroidir pour le mettre en bouteilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La mûre est un fruit rafraîchissant, apéritif, legérement fondant, & très-sain; mais il y a dans le centre du fruit une partie solide, qui ne se digere pas, & qui doit empêcher les gens délicats, ou dont l'estomac est foible, de manger des mûres, à moins qu'ils ne fassent que le sucer.

MUSC: espece de liqueur d'une odeur très-forte, & du goût de certaines personnes, qui se trouve dans une

une veſſie, près des aînes d'un animal qui le porte. Il eſt céphalique & cordial; mais le fréquent uſage peut enflammer le ſang & les liqueurs, & cauſer beaucoup de deſordre dans l'œconomie animale.

MUSCADE : fruit d'un arbre qui croît dans une iſle des Indes, appellée *Banda ;* d'un goût & d'une odeur aromatique, & très-agréable : on l'emploie beaucoup en cuiſine, ſur-tout pour le poiſſon, dont on prétend qu'il corrige ſinguliérement la crudité.

*Muſcade.* (*Eau de*) Si on la veut commune, double, ou fine, il faut proportionner les doſes à ces différentes qualités; pour la *commune*, il faut une muſcade ordinaire; une belle, pour la *do ble;* une & demie, pour la *fine* & *ſèche.* Au lieu de la piler, il vaut mieux la raper. Faites diſtiller, avec trois pintes & chopine d'eau-de vie, un peu d'eau, à feu modéré, & diſtillez juſqu'à ce qu'il vienne un peu de phlegme. Faites le ſyrop avec deux pintes & chopine d'eau, une livre & demie de ſucre pour l'eau *commune ;* deux pintes d'eau, & deux livres de ſucre pour la *double ;* trois ou quatre pintes d'eau-de-vie, & deux pintes d'eau pour le ſyrop, avec livre & demie de ſucre pour l'*eau fine* & *ſèche.* Les eſprits étant mêlés avec le ſyrop, clarifiez à la chauſſe, à l'ordinaire; étant claire, elle ſera faite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La muſcade eſt un aſſaiſonnement échauffant, legérement irritant, & par-là ſtomachique, propre à faciliter la digeſtion; mais ſon uſage, pour être ſain, ſera fort modéré, ſur-tout pour les gens très-ſenſibles à toutes les impreſſions qui ſe font ſur les nerfs. Je ne parle pas de l'eau de muſcade. Voyez *Liqueurs ;* vous trouverez ſous ce mot les bonnes & mauvaiſes qualités des liqueurs fortes, ratafias, &c.

MUSCAT : raiſin excellent à manger, & qu'on emploie beaucoup en confitures, & dans différentes préparations d'offices. On en connoît de pluſieurs ſortes, ſçavoir, le muſcat blanc de Frontignan; le muſcat blanc de Piémont; le muſcat de Riveſaltes;

le muſcat rouge ; le muſcat noir ; le muſcat violet ; le muſcat de Malvoiſie ; le muſcat long, ou paſſe-muſqué d'Italie ; le muſcat long violet ; le muſcat de Jéſa : ces trois dernieres eſpeces ſont fort rares.

*Muſcat.* (*Clarequets de*) Prenez de beau muſcat preſque mûr ; exprimez en le jus, & le mêlez avec même quantité de jus de pommes ; mettez-le dans du ſucre cuit au caſſé ; faites chauffer ſans bouillir. Mettez enſuite dans des moules, & faites prendre à l'étuve : il faut deux livres de ſucre par chopine de jus.

*Muſcat.* (*Compôte de*) Otez les pépins ; levez la peau legérement, & faites-lui prendre ſeulement deux bouillons dans du ſucre cuit à la grande plume.

*Muſcat confit à l'eau-de-vie.* Prenez du raiſin ſec de Damas ; faites-le tremper huit jours à l'eau-de-vie : au bout de ce tems, mettez de cette eau-de-vie, trois quarts ſur un quart de ſyrop ordinaire ; paſſez ce mêlange à la chauſſe, & le mettez ſur votre raiſin.

*Muſcat confit au liquide.* Prenez du muſcat bien nourri, encore un peu verd ; ôtez-en la peau & les pépins ; faites-le reverdir à l'eau miſe ſeulement ſur la cendre chaude, bien couvert : au bout d'une heure, paſſez-le au ſucre cuit à la plume. Faites-le bouillir, à grand feu, un demi-quart d'heure ; & le ſyrop étant fait, laiſſez refroidir, en le verſant dans une terrine ; puis le mettez en pot.

*Muſcat confit au ſec, en grappes.* Faites cuire du ſucre à la grande plume ; rangez-y votre fruit. Faites-lui prendre enſuite quelques bouillons couverts ; écumez-le bien ; &, votre ſucre étant revenu à perlé, tirez le fruit ; faites-le égoutter ; dreſſez ſur des feuilles d'offices, & faites ſécher à l'étuve.

*Muſcat confit ſans peau.* Otez les pépins & la peau ; faites-lui faire quelques bouillons avec autant peſant de ſucre fin, & un verre d'eau ; faites cuire à perlé ; écumez bien votre confiture ; tirez du feu, & mettez en pot, quand elle ſera à demi-froide.

*Muſcat.* (*Conſerve de*) Prenez ce raiſin ; paſſez le jus au tamis ; faites-le deſſécher, & le délayez avec du ſucre cuit à la grande plume ; livre de ſucre pour livre de fruit.

*Muſcat.* (*Gelée de*) Exprimez le jus ; paſſez-le au tamis, & le coulez dans du ſucre cuit au caſſé ; faites-lui faire quelques bouillons. Quand votre gelée tombera en nappes de l'écumoire, elle ſera faite ; livre de ſucre pour chopine de jus.

*Muſcat.* (*Glace de*) Ecraſez le fruit ; paſſez le jus au tamis ; mettez-y beaucoup de ſucre, & le repaſſez à la chauſſe ; faites prendre à la glace comme à l'ordinaire.

*Muſcat.* (*Marmelade de*) Faites-le reverdir, comme nous avons dit pour la compôte ; paſſez-le enſuite au tamis, avec expreſſion. Faites deſſécher, & le mêlez enſuite avec du ſucre cuit au caſſé ; faites chauffer ſans bouillir ; livre de ſucre pour livre de fruit deſſéché.

*Muſcat.* (*Pâte de*) Paſſez le jus que vous aurez tiré ; faites-le deſſécher, & le mêlez avec autant de ſucre cuit à la grande plume que de marmelade. Lorſqu'il ſera prêt de bouillir, verſez-le dans des moules, & le faites ſécher à l'étuve.

*Muſcat.* (*Ratafia de*) Exprimez du muſcat beau & bien ſain ; écraſez-le, & preſſez-en le jus dans un linge fort & bien net ; paſſez ce jus à la chauſſe, & y mettez fondre votre ſucre. Mettez-y autant d'eau-de-vie que de jus de fruit, un quarteron de ſucre par pinte de ce jus ; & pour l'aſſaiſonner, un peu d'eſprit de macis, & de muſcade diſtillée, avec un peu de cannelle. Laiſſez ce mêlange long temps avant de le clarifier tout-à-fait : pour lui donner plus de parfum, on peut y mettre un grain de muſc.

*Muſcat.* (*Tourte de*) Prenez de beau muſcat bien net ; égrainez-le. Ayez du ſucre bien clarifié ; jettez le muſcat dedans ; faites-lui faire quelques bouillons ; retirez-le du feu ; laiſſez refroidir ; foncez une

tourtiere d'une abaisse de feuilletage, le bord relevé. Dressez-y votre muscat; mettez au four: étant cuite, glacez-la, & servez. Toute autre espece de raisins peuvent se mettre de même en tourte.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le muscat étant une espece de raisin, c'est à ce mot principal, que l'on trouvera les bons ou mauvais effets du muscat.

## [NAV]

NAVETS : racine très-connue. Il faut les choisir tendres & de bon goût, & nourris en terrein gras & humide.

*Navets, (Potage aux) en gras.* Ratissez & coupez en dés, ou en long; farcissez-les & les faites frire au sain-doux, de belle couleur. Egouttez-les. Mettez-les dans une marmite; mouillez-les de bon bouillon, & les faites cuire; mitonnez des croûtes de bon bouillon; garnissez votre potage des navets cuits à part, & mettez le jus qu'ils auront rendu sur le tout, avec un jus de veau.

Si vous voulez servir ce potage lié, servez-vous d'un coulis clair de veau & jambon, avec lequel vous lierez leur bouillon.

*Navets, (Potage aux) en maigre.* Apprêtez vos navets, comme on vient de le dire, & les faites frire au beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils auront belle couleur, faites-les égoutter, & les mettez cuire ensuite dans une marmite, avec du bouillon de poisson; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson, & vous arrangerez ensuite vos navets sur le potage; jettez leur bouillon par-dessus, & servez ce potage chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuses aux navets.

Il paroît assez inutile de donner ici la maniere

d'apprêter les navets à la ſauce blanche ; tout le monde connoît ce procédé, rien n'étant plus ordinaire. Il ſuffit de dire que l'uſage où ſont pluſieurs perſonnes de mettre de la moutarde dans cette ſauce, ne la rend que plus appétiſſante : cette façon de les manger peut même les rendre moins venteux qu'ils ne le ſont naturellement.

*Navets. (Ragoût de)* Coupez-les proprement ; faites-leur faire un bouillon dans l'eau. Mettez-les cuire enſuite avec du bouillon, du coulis, & un bouquet de fines herbes. Quand ils ſont cuits & aſſaiſonnés de bon goût, dégraiſſez le ragoût.

On le ſert avec des viandes cuites à la braiſe. Si l'on veut une façon plus ſimple, quand la viande eſt à moitié cuite, on y met des navets pour faire cuire le tout enſemble ; & quand on a aſſaiſonné de bon goût, on dégraiſſe le ragoût avant de ſervir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le navet de bon acabit, & cuit comme il convient, eſt un aliment adouciſſant, nourriſſant, facile à digérer, & aſſez ſavoureux. Le jus de navets relâche, calme les irritations internes, & eſt principalement ſalutaire aux gens maigres, échauffés, d'un tempérament ſec, ſujets à la toux, à des douleurs d'entrailles.

NEFFLE : fruit du nefflier, arbre nain, qui vient dans les bois, & dont le fruit eſt plus beau, lorſqu'on l'ente & qu'on le cultive. Ce fruit, avant ſa maturité, eſt très dur, d'un goût acerbe, & très-âpre dans la bouche. On le cueille, pour l'ordinaire, avant ſa maturité, & on le fait mûrir ſur la paille ; alors il devient mollet, d'un goût aſſez agréable. On le ſert en nature, en compôtes, & glacé.

*Neffles. (Compôte de)* Choiſiſſez les belles & bien mûres, & ſur-tout bien ſaines, & point moiſies ; ôtez en les aîles. Faites fondre du beurre frais à la poële, un peu plus que roux ; paſſez-y vos neffles, & les y faites bien bouillir ; mettez-y enſuite en-

viron un demi-septier de vin rouge, & faites encore bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse une espece de syrop; tirez alors vos nessles; & les servez, saupoudrées de sucre fin.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les nessles de bonne chair, mûres & bien grosses, d'un goût doux, & sans âpreté, arrêtent le cours de ventre, fortifient l'estomac, & appaisent le vomissement. Les jeunes gens d'un tempérament bilieux, en peuvent manger sans risque, pourvu qu'ils n'en fassent pas d'excès, sans quoi elles se digerent difficilement, & accablent l'estomac.

NOISETTE. (Voyez *Avelines*.)

NOIX : fruit très-connu d'un arbre appellé *noyer*. C'est une espece d'amande composée de plusieurs lobes, renfermée dans une coque ligneuse, recouverte d'une peau verte, épaisse, & pleine d'un suc âcre & brûlant, qui s'en détache, lorsque ce fruit atteint sa maturité. Ce fruit se mange en nature, verd ou sec : on le confit de plusieurs manieres.

NOIX : les noix se servent en cerneaux, ou confites, ou dans leur maturité ; celles qui ne sont pas encore mûres, que nous appellons *cerneaux*, sont très-tendres. Il faut les choisir grosses, & bien blanches. Celles que l'on confit, ne doivent pas être mûres. On en fait de blanches, & de noires ; & l'on en confit à l'eau-de-vie.

*Noix à l'eau-de-vie.* Parez des noix tendres au blanc, & les mettez à mesure à l'eau fraîche, puis dans de l'eau prête à bouillir, où vous les laisserez un peu frémir ; ensuite dans l'eau bouillante, où vous aurez fait dissoudre un peu d'alun en poudre ; & les laissez bouillir, jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle. Tirez-les dans l'eau fraîche de citron ; faites cuire pour trois livres de fruit deux livres de sucre clarifié au petit lissé, & le versez sur vos noix égouttées dans une terrine, où vous les laisserez du jour au lendemain. Faites recuire ce sucre au grand lissé, & le remettez sur vos noix, pour un autre jour entier. Le

troisieme jour, faites-le cuire au petit perlé; versez encore sur les noix; & le quatrieme jour, au grand perlé. Cela fait, mettez autant d'eau-de-vie que de syrop; faites chauffer le tout, pour frémir seulement: étant un peu refroidi, mettez en bouteilles, ayant soin que les noix baignent.

*Noix blanches confites au liquide.* Prenez-les tendres; parez-les au blanc; faites blanchir comme dessus, & bouillir jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle; pressez-les pour les égoutter; piquez-les d'un clou de girofle, ou d'un peu de cannelle, ou d'écorce de citron confite. Faites cuire du sucre à lissé, deux livres pour trois de fruit; jettez sur les noix, & les laissez reposer une demi-heure. Faites bouillir à grand feu ensuite, jusqu'à ce que le syrop soit à perlé; laissez un peu refroidir, & mettez dans les pots. On peut encore, pour leur donner plus de relief, délayer un peu d'ambre dans le syrop.

*Noix blanches tirées au sec.* Faites-les confire comme ci-dessus; laissez les reposer à l'étuve, une demi-journée; égouttez-les de leur syrop; rangez-les sur des ardoises, pour les faire sécher d'un côté; & après, retournez-les, pour les faire sécher de l'autre. Etant bien séches, servez dans des boëtes garnies, pour vous en servir au besoin.

*Noix noires confites.* Prenez-les bien tendres; parez-les en pointes de diamant, en leur laissant un peu de verd; mettez-les à mesure à l'eau fraîche, & les en changez trois ou quatre fois, en vingt-quatre heures; & les faites bouillir ensuite à grande eau, jusqu'à ce qu'elles quittent facilement l'épingle. Finissez-les comme les blanches, en observant néanmoins de leur donner le sucre un peu plus chaud, & de les faire bouillir au dernier sucre, avant de les mettre en pots.

*Noix.* (*Ratafia de*) Prenez des noix telles que ci-dessus; faites-les blanchir sans les parer, & les mettez à mesure à l'eau fraîche que vous changerez, toutes les vingt-quatre heures, pendant huit à dix

jours ; piquez les, partie de cloux de girofle, partie de cannelle, & partie d'écorce de citron confite. Mettez-les ensuite infuser six semaines dans de l'eau-de-vie ; retirez-les après ce tems ; faites un syrop avec sucre ou cassonade ; mettez ce syrop dans l'eau-de-vie ; passez le tout à la chausse ; &, étant clair, votre ratafia sera fait.

D'autres se contentent de couper les noix en deux, huit pour pintes d'eau-de-vie ; de les faire infuser à froid dans la cave, pendant un mois : au bout de ce tems, on tire les noix ; on met une demi-livre de sucre clarifié, par pinte d'eau-de-vie, de la cannelle, & du clou de girofle, qu'on laisse encore infuser un mois, avant de le passer à clair.

OBSERVATION MÉDECINALE

Les noix confites sont fort agréables au goût, saines ; elles fortifient l'estomac, corrigent la puanteur de l'haleine. Les personnes robustes, & dont l'estomac est bon, sont les seules qui peuvent se permettre de manger des noix séches ou vertes, & même des cerneaux. Ces derniers sont adoucissans & rafraîchissans, lorsqu'on ne mange pas trop de sel avec : lorsqu'on mâche bien les noix vertes, elles ne font point de mal, si l'on n'en prend pas avec excès. Quant aux noix vieilles, l'huile, qu'elles contiennent, est plus ou moins âcre, selon que ce fruit est plus ou moins vieux. En tout elles sont mal-faisantes, & sur-tout dans la toux.

NOYAUX. (*Ratafia de*) Prenez des noyaux d'abriçots ou de pêches, ou autres ; concassez-les sans leur ôter la peau ; faites-les infuser pendant huit jours dans de l'eau-de-vie, dans un vase bien clos, avec du sucre clarifié ; passez ensuite votre ratafia ; mettez trois quarterons de sucre, & une once de noyaux, pour pinte d'eau-de-vie. Ce ratafia, étant bien fait, est fort agréable & fort sain.

# [ŒIL]

ŒILLETS. Cette fleur, d'une forme agréable, & d'une odeur ſuave & aromatique, & approchante du girofle, eſt très-variée dans ſes eſpeces. Celle qu'on emploie d'ordinaire eſt l'œillet d'un rouge foncé, & d'une ſeule couleur. On en fait de la conſerve, des glaces, un ſyrop, du ratafia.

*Œillets.* (*Conſerve d'*) Prenez des œillets rouges bien nets; pilez-les, & les mettez dans du ſucre cuit à la grande plume, à moitié froid; mêlez bien; mettez dans des moules de papier, & coupez de la grandeur & forme que vous voudrez; demi-quarteron de fleurs pour livre de ſucre.

*Œillets.* (*Glace d'*) Pilez & délayez des fleurs de l'œillet ci-deſſus, avec du ſucre & de l'eau; paſſez ce mêlange au tamis, & le travaillez à la ſalbotiere, comme on a dit ci deſſus à l'article *Jaſmin*; & pour qu'elles ayent plus de goût, & parce que la glace concentre les ſaveurs, il faut en mettre plus, & les verſer plusieurs fois d'un vaſe dans un autre, & de haut, avant de les paſſer & les mettre à la glace.

*Œillets.* (*Ratafia d'*) Faites infuſer dans de l'eau tiéde, & pendant deux jours, des œillets rouges; preſſez-les bien, paſſez ce mêlange; mettez un quarteron d'œillets, & chopine d'eau pour pinte de ratafia, avec une livre de ſucre & chopine d'eau-de-vie, avec un peu de cannelle & de coriandre; laiſſez infuſer dix ou douze jours, avant de le paſſer.

*Œillets.* (*Syrop d'*) Faites infuſer par pinte de ſyrop, un quarteron de fleurs avec demi ſeptier d'eau tiéde, pendant un jour, bien couverts, en un lieu chaud; paſſez cette infuſion, & la mettez dans deux livres & demie de ſucre cuit au caſſé; &

faites cuire jusqu'à ce que le syrop vienne à perlé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'œillet est cordial & céphalique ; il résiste au venin ; il excite la transpiration. Il est bon pour la paralysie, les vertiges, l'epilepsie.

ŒUFS : les œufs sont de différentes grosseurs, figure & couleur, selon les oiseaux dont ils sont : ceux des oiseaux domestiques, que l'on eleve dans nos basses cours, ne diffèrent guères que par la grosseur. Tels sont les œufs d'oies & de poules-dindes, beaucoup plus gros que ceux des canards & des poules ; mais ceux de poules sont ceux dont on fait le plus d'usage : les autres ne pondent qu'en une seule saison, n'en fournissent guères que pour perpétuer leurs especes ; au lieu que les poules pondant toute l'année, en fournissent incomparablement davantage. Les plus frais sont les meilleurs au goût, & les plus sains, leurs principes étant plus réunis ; au lieu qu'au bout d'un certain tems, ils ont essuyé une certaine effervescence, qui a dissipé une partie de ce qu'ils ont de plus volatil ; ce qui les rend échauffans, d'un goût désagréable, &, par-conséquent, mal-sains.

Quand, présentés à la lumiere, on les voit clairs & transparens, on peut s'assurer qu'ils ne sont pas vieux: Dans les vieux, l'effervescence a brouillé leurs parties, & les rend nébuleux.

Pour être plus sains, il faut que les œufs soient cuits, de sorte qu'ils ne soient ni glaireux ni trop cuits, mais d'une substance molle, & un peu fluide ; & avec ces conditions, ils fournissent un bon aliment, & à toutes sortes de tempérament & d'âge.

*Œufs à l'Allemande.* Cassez des œufs dans un plat ; mettez-y du bouillon de purée. Cassez de plus deux ou trois jaunes d'œufs dans du lait, & les passez à l'étamine. Otez ensuite le bouillon où on cuit les œufs ; mettez-y les jaunes avec du fromage rapé, & leur faites prendre couleur avec la pelle rouge.

*Œufs à la bonne femme.* Coupez quatre oignons en dés; paſſez-les au beurre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits; remuez les beaucoup, pour les empêcher de rouſſir. Mettez-y enſuite une pincée de farine; mouillez avec de bonne crême; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, & de muſcade; tenez votre ragoût bien lié. Prenez enſuite deux œufs; fouettez-en les blancs; mettez les jaunes avec le ragoût, & enſuite mêlez les blancs avec le tout. Mettez dans une caſſerole du papier bien beurré; verſez deſſus les œufs, & les faites cuire au four. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les ſens-deſſus-deſſous; ôtez le papier, & ſervez deſſus ces œufs une bonne eſſence claire.

*Œufs à la Bourguignone.* Prenez un morceau de citron confit, quelques biſcuits d'amandes amères, un peu de macaron, & du ſucre. Pilez le tout; prenez quatre ou cinq œufs; ôtez-en les germes; brouillez le tout; paſſez à l'étamine, avec un peu de lait & de ſel. Faites-les cuire comme des œufs au lait. Glacez-les avec la pelle rouge.

*Œufs à la brochette.* Pilez du citron confit avec des piſtaches & de la tettine de veau blanchie; mettez-y du ſucre, & y ajoûtez quelques jaunes d'œufs cruds. Coupez des œufs durs en deux; ôtez le jaune; &, à la place, mettez de cette compoſition; ſoudez les deux moitiés avec de l'œuf battu, trempé dans une pâte; faites frire, & glacez de ſucre. Enfilez-les deux-à-deux dans des hâtelettes d'argent, pour les ſervir.

*Œufs à la carpe.* Ecaillez & vuidez une petite carpe; levez-en la peau, hachez-en la chair très-fine; mettez-la dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules & champignons, pointes d'ail; hachez de même des fines herbes; mettez une pincée de farine; mouillez de deux verres de vin de Champagne, un peu de baſilic, ſel & poivre; & faites cuire: étant cuits, & la ſauce réduite, liez-la avec quelques jaunes d'œufs. Caſſez quinze œufs, avec ſel

& épices ; une cuillerée de crême ; battez-les bien ; faites une omelette de la moitié ; étendez-la sur un plat ; mettez dessus le hachis de carpe ; roulez-la & la coupez en trois. Faites-en autant de l'autre moitié des œufs ; arrosez ces six morceaux avec du beurre ; panez-les de moitié mie de pain, & de moitié de Parmesan rapé ; mettez au four, ou sous un couvercle de tourtiere, pour leur donner couleur, & les servez avec une sauce à la persillade. (Voyez cette sauce, à l'article *Sauce.*)

*Œufs à la chicorée, en gras.* Pochez des œufs frais à l'eau, & servez dessous un ragoût de chicorée, que vous faites, en faisant blanchir quelques pieds, & en les faisant cuire dans une braise. Egouttez-les ensuite de leur graisse ; coupez-les en trois ; faites-leur faire un bouillon dans une bonne essence : sur le point de servir, hachez dessus de l'échalote.

*Œufs à la commere.* Cassez dix œufs, mettez-y du sel fin, du sucre en poudre, quelques pistaches en filets, deux biscuits d'amandes ameres écrasés, de la fleur d'orange grillée & hachée, citron confit & haché, cannelle en poudre, beurre frais fondu. Battez bien le tout ; mettez à un feu doux ; couvrez d'un couvercle de tourtiere, feu dessus & dessous ; glacez avec du sucre & la pelle rouge, & servez-les pas trop cuits ; ce qu'on appelle *tremblans.*

*Œufs à la coque.* Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes ; retirez-les & les couvrez une minute, pour leur laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette.

*Œufs à la coque au citron.* Faites un gâteau de feuilletage ; faites-y autant de trous que vous voulez servir d'œufs. Prenez dix œufs. Faites-leur un petit trou pour les vuider. Lavez bien les coquilles, & les faites égoutter : passez les œufs dans une étamine, après avoir ôté les blancs de six. Mettez avec ces œufs du coulis, un peu de jus, & le jus de la moitié d'un citron avec deux zestes de citron

verd, haché menu, ſel & poivre : faites cuire les œufs dans le coquetier au bain-marie, & les ſervez ſur le gâteau.

*Œufs à la coque à la crême.* Faites un gâteau comme deſſus ; vuidez de même des œufs ; & au lieu de coulis, délayez les jaunes avec de la crême ainſi préparée. Prenez demi-ſeptier de lait, chopine de crême ; faites bouillir avec de la coriandre, un peu de citron verd, un morceau de ſucre, un peu de fleurs d'orange. Faites ainſi bouillir cette crême, & la faites réduire à moitié. Paſſez-la au tamis ; délayez-y les jaunes d'œufs ; mettez y une cuillerée à café de farine ; repaſſez le tout à l'étamine ; rempliſſez les coquilles ; faites cuire dans le coquetier, au bain-marie ; & ſervez comme les précédens, ſur le gâteau.

*Œufs à la coque au coulis.* Faites un gâteau, comme deſſus ; accommodez vos œufs, comme on vient de dire ; ſéparez les jaunes d'avec les blancs, & les délayez avec du coulis, ſel & poivre, une cuillerée de jus ; paſſez-les à l'étamine ; rempliſſez-en les coquilles ; mettez ces œufs dans un coquetier. Faites-les cuire au bain-marie. Etant cuits, ſervez les œufs ſur le gâteau.

*Œufs à la coque aux écreviſſes* Faites un gâteau comme deſſus ; arrangez vos œufs de la même maniere. Mettez les jaunes à part, & les délayez avec du coulis d'écreviſſes ; paſſez le tout à l'étamine ; aſſaiſonnez de bon goût. Mettez dans les coquilles, & faites cuire dans le coquetier au bain-marie ; & ſervez ſur le gâteau, comme deſſus.

*Œufs à la crême.* Prenez une chopine de crême douce avec un morceau de cannelle en bâton, deux ou trois zeſtes de citron, un morceau de ſucre, ſelon la quantité qu'on en fera ; un quarteron d'amandes douces, douzaine d'amandes amères. Pilez-les dans un mortier, en les arroſant de tems en tems d'un peu de lait. Délayez-les enſuite avec la crême & huit jaunes d'œufs frais. Paſſez le tout à l'étamine,

deux ou trois fois ; mettez dans un plat sur la cendre chaude ; couvrez-le d'un couvercle de tourtiere, feu dessus, & servez de belle couleur.

*Œufs à la duchesse.* Mettez dans une casserole un quarteron de sucre, demi-septier d'eau, zestes de citron, un morceau de cannelle ; faites bouillir le tout, jusqu'à ce que le sucre soit réduit en syrop. Retirez les zestes de citron & la cannelle. Mettez-y de l'eau de fleurs d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs ; passez-les au tamis avec une chopine de crême où vous les aurez délayés ; mettez ce mêlange dans le syrop avec un peu de sel. Faites cuire les œufs, en les tournant sans cesse. Quand ils seront pris comme une crême, mettez du jus de citron, & servez.

*Œufs à la fleur d'orange.* Mettez du sucre & de l'eau de fleur d'orange dans un plat ou un poëlon, avec de la crême simple, un peu de sel & d'écorce de citron confite & hachée ; ajoûtez-y huit ou dix jaunes d'œufs ; remuez-les comme des œufs brouillés ; faites cuire de même, & servez chaudement.

*Œufs à la grand'mere.* Prenez huit œufs ; ôtez les blancs de quatre ; passez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus ; assaisonnez de sel & poivre. Faites cuire au bain-marie, comme une crême : étant cuits, retirez les & les unissez avec un couteau en petits quarrés, & mettez pardessus du jus clair.

*Œufs à la huguenote, ou au jus.* Mettez du jus de mouton dans un plat. Cassez-y des œufs. Brouillez-les avec sel, poivre blanc, un peu de muscade rapée. Passez la pelle rouge par-dessus, & servez chaudement.

*Œufs à la huguenote.* (*Autre maniere de faire les*) Prenez des œufs frais. Pochez-les dans de l'eau bouillante, & mettez dans cette eau un peu de vinaigre. Etant cuits, dressez-les proprement dans un plat : ayez du jus de veau, ou du jus naturel. Faites-le chauffer avec sel & poivre, & une ciboule

entiere. Paſſez-le au tamis, & le vuidez ſur vos œufs que vous ſervirez chaudement pour entremets.

*Œufs à la moëlle.* Echaudez des amandes douces. Pilez-les, & les arroſez de tems-en-tems avec de la moëlle de bœuf. Mettez-y du citron confit haché, & de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au ſec. Pilez le tout enſemble; mettez-y un peu de ſel & d'eſſence. Prenez deux jaunes d'œufs; mettez-les auſſi dans un mortier avec un demi-ſeptier de crême. Quand le tout ſera bien mêlé, fouettez les douze blancs en neige, & les mettez avec tout le reſte. Frotez une poupetonniere de beurre; mettez dedans vos œufs, & faites cuire au four. Etant cuits, renverſez-les dans le plat où vous devez ſervir. Glacez avec du ſucre & la pelle rouge, & ſervez pour entremets.

*Œufs à la Monime.* Caſſez quinze œufs dans une caſſerole; mettez-y une cuillerée de crême, perſil, ciboules, ſel & fines épices; battez bien les œufs pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche, & refroidie, ſoit volaille ou gibier; faites-en un hachis. Quand ce hachis eſt fait & aſſaiſonné de bon goût, mettez-y quelques jaunes d'œufs; battez enſuite des œufs, & en faites une omelette que vous étendrez ſur un plat; mettez-y par-deſſus du hachis. Roulez cette omelette, & la coupez en trois, en maniere de paupiettes. Arroſez le deſſus avec du beurre; panez-les. Faites-en autant du hachis. Mettez le tout dans une tourtiere; faites-leur prendre couleur, & les ſervez avec une ſauce à la Monime dans le plat où vous devez ſervir.

*Œufs à la payſanne.* Mettez dans un plat un demi-ſeptier de crême double. Quand elle a bouilli, caſſez-y des œufs; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, à meſure qu'ils cuiſent; paſſez la pelle rouge par-deſſus. Prenez garde que les jaunes ne durciſſent, & ſervez-les ſur le champ.

*Œufs à la Périgord.* Coupez des truffes en petits dés, & du jambon par tranches. Paſſez-les au beurre:

mouillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Mettez y un bouquet de fines herbes, gros poivre. Dégraissez le ragoût, & le faites cuire à petit feu. Etant bien lié, faites frire sept œufs dans du sain-doux frais, sans les faire durcir. Egouttez-les. Piquez-les par-dessous avec la pointe d'un couteau. Faites-en sortir les jaunes, & les remplissez du ragoût. Dressez-les dans un plat; couvrez-les d'un autre plat, & les faites chauffer ainsi sur de la cendre chaude; & au moment de les servir, jettez par-dessus une sauce au vin de Champagne.

*Œufs à la Philisbourg.* Si c'est en maigre, prenez de la farce maigre de poisson cuit, que vous mettrez dans le plat où vous devez servir. Cassez-y des œufs; saupoudrez-les de Parmesan rapé. Pendant qu'ils cuisent, glacez le Parmesan avec la pelle rouge, & ne laissez pas durcir les œufs.

Si c'est en gras, prenez une farce grasse de viande cuite, & procédez de même pour le surplus.

*Œufs à la Portugaise.* Faites fondre du sucre avec de l'eau de fleurs d'oranges, deux jus de citron & un peu de sel. Mettez sur le feu avec des jaunes d'œufs, & remuez avec une cuiller. Quand ces œufs quitteront le plat, ils sont cuits. Etant cuits, dressez-les sur un plat en pyramide; garnissez d'écorce de citron & de massepain.

On les peut servir chauds & froids, & les glacer avec la pelle rouge. On peut encore les mêler dans un mortier avec de la gelée de groseilles, ou du jus de poirée cuit au sucre; les passer dans une toile de crin, & les servir à sec.

*Œufs (Autres) à la Portugaise.* Mettez du sucre dans une casserole, selon la quantité d'œufs que vous voudrez faire, avec une goutte d'eau, un peu de cannelle; faites cuire un peu le sucre. Prenez quinze jaunes d'œufs; délayez-les dans une autre casserole, avec un poisson de lait; passez-les au tamis; mettez dans votre sucre, quand il sera cuit, deux zestes de citron verd. Remuez le sucre avec une cuiller;

mettez

mettez vos œufs dans ce ſyrop. Faites prendre comme une crême. Retirez, mettez-y un peu de ſel, & remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient froids; mettez-y un jus de citron. Dreſſez-les proprement; & ſervez froids pour entremets, en ôtant la cannelle.

*Œufs à la régence.* Coupez en petits dés un morceau de petit lard. Au défaut de petit lard, faites ſuer du jambon avec de l'oignon; coupez en dés des champignons. Mouillez d'une cuillerée de bon jus; faites cuire, & liez cette ſauce avec une eſſence de jambon. Caſſez huit œufs frais dans un plat où vous aurez mis du lard fondu. Mettez le plat ſur un feu modéré. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud. Jettez-le ſur ces œufs, à diverſes fois, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits deſſus comme deſſous. Egouttez enſuite tout ce lard. Eſſuyez le plat, & ſervez ſur ces œufs votre ſauce avec un filet de vinaigre; ſervez chaud pour entremets.

*Œufs à la ſauce-robert.* Coupez deux ou trois gros oignons en dés; paſſez-les au beurre. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez de jus, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu: faites durcir d'autre côté une douzaine d'œufs, & les coupez en quatre, comme pour des œufs à la tripe. Faites-leur faire quelques bouillons dans la ſauce; aſſaiſonnez de bon goût. Etant prêt de ſervir, ajoûtez de la moutarde fine à votre ſauce.

*Œufs à la Sicilienne.* Pochez des œufs frais, à l'eau bouillante, un peu plus fermes que pour les manger au jus. Parez-les tout autour, & les mettez à l'eau fraîche; coupez-les enſuite en long, une moitié plus profonde que l'autre; ôtez les jaunes; lavez les blancs. Rempliſſez d'une crême aux piſtaches cuites les blancs les plus profonds, & recouvrez-les de l'autre moitié collée avec de l'œuf battu. Arrangez-les enſuite dans le plat où vous devez les ſervir, le petit côté deſſous, & les tenez chaudement. Faites un ſyrop avec du vin de Champagne, ſucre & cannelle.

Verſez le ſur les œufs ; jettez par deſſus de la nompareille, & ſervez pour entremets.

Quand ces œufs ſont pleins de la crême ſuſdite, on peut les mettre auſſi chacun ſur une tranche de biſcuit ; faire cuire du ſucre au caramel, &, avec une fourchette qu'on trempe dans ce caramel, faire ſur ces œufs des filets de caramel, en la ſecouant deſſus ; ſaupoudrez enſuite ces œufs de nompareille, & les ſervez à ſec pour entremets.

*Œufs à la Suiſſe.* On les fait comme les œufs au miroir ; & les ayant poudrés de hachis de brochet & de fromage rapé, on les pare, & on leur fait prendre couleur, ſoit au four, ſoit ſous un couvercle de tourtiere, & on les ſert pour entremets.

*Œufs à la tripe.* Ayez des œufs durs ; coupez-les par rouelles ; mettez les jaunes à part. Paſſez-les avec beurre fin & oignons coupés par rouelles. Faites frire le tout. Prenez les jaunes ; délayez-les bien avec un peu de vin ; jettez-les avec les œufs ; faites-leur faire quelques bouillons ; aſſaiſonnez de bon goût, & ſervez chaud. Au lieu d'oignon & de vin, on peut y mettre du perſil & de la crême fraîche ; cela dépend du goût.

*Œufs à l'eau de roſes.* Délayez des jaunes d'œufs avec de l'eau de roſes, écorce de citron, macarons, & un peu de ſel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtiere avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec du ſucre, & eau de roſes, ou de fleurs d'oranges, & ſervez chaudement.

*Œufs à l'eſtragon.* Faites blanchir de l'eſtragon, & le hachez très-fin. Caſſez des œufs dans une caſſerole ; mettez-y l'eſtragon haché, avec ſel & poivre. Battez les œufs ; mettez-y un peu de crême, & faites trois petites omelettes, que vous roulerez ; dreſſez-les dans le plat où vous devez ſervir. S'il n'y a point de coulis maigre, on fait un petit roux de farine, avec du beurre. Mouillez de bouillon & un verre de vin. On dégraiſſe la ſauce, & on fait

cuire à petit feu. Quand la ſauce eſt cuite & aſſaiſonnée de bon goût, paſſez-la au tamis, & la ſervez avec les œufs pour entremets.

*Œufs à l'huile au verd.* Pochez des œufs à l'huile, les uns après les autres. Etant frits, dreſſez-les. Ayez une ſauce verte au perſil; ſervez-la deſſus. On les poche auſſi dans une eau verte faite exprès, & on les ſert avec une ſauce blanche à la crême deſſous.

*Œufs à l'Italienne.* Faites un ſyrop avec ſucre & eau. Etant plus qu'à demi-frits, prenez des jaunes d'œufs dans une cuiller, les uns après les autres; tenez-les dans ce ſyrop, pour les cuire : on en fait ainſi tant qu'on veut, en tenant le ſyrop bien chaud. On les dreſſe dans un plat, & on les ſert garnis de tranches de citron confit, couvert de piſtaches, fleurs d'oranges paſſées dans le reſte du ſyrop avec un jus de citron par-deſſus.

*Œufs à l'orange.* Fouettez des œufs ſelon le plat que vous voulez faire; preſſez-y un jus d'orange; mettez-y un peu de ſel. Prenez une caſſerole; &, ſi c'eſt un jour maigre, ſervez-vous de beurre, ou en gras, de jus. Verſez-y vos œufs, & remuez toujours, comme ſi c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent; dreſſez-les ſur le plat où vous devez ſervir, & garniſſez d'œufs frits.

*Œufs au baſilic.* Faites durcir une douzaine d'œufs; fendez-les en deux; ôtez-en les jaunes. Pilez-les avec du perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail & un peu de baſilic, le tout haché, de la mie de pain deſſéchée & trempée dans la crême, un bon morceau de beurre, ſel & poivre; liez avec ſix jaunes d'œufs cruds. Mettez de cette farce au fond du plat où vous devez ſervir; rempliſſez-en tous les blancs d'œufs cuits; arrangez-les ſur la farce. Panez par-deſſus avec de la mie de pain; mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere; donnez-leur une belle couleur. Egouttez leur beurre, eſſuyez bien le bord du plat, & ſervez. Cet apprêt eſt ſuſceptible des noms

de tous les ingrédiens qui entrent dans l'assaisonnement de ces œufs.

*Œufs au blanc de perdrix.* Prenez une perdrix qui ait du fumet. Vuidez-la & la bardez. Faites cuire à la broche, & la pilez ensuite. Mettez dans une casserole du coulis clair de veau & jambon, & autant de jus de veau, c'est-à-dire, en tout une cuillerée à pot, sel & poivre, & muscade. Faites chauffer un peu; délayez-y la perdrix pilée, six jaunes d'œufs frais. Passez le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes. Vuidez les œufs dedans. Couvrez-les d'un couvercle, feu dessus & dessous; & lorsqu'ils seront pris, servez.

*Œufs au blanc de poularde;* s'accommodent comme ceux ci-dessus; & le blanc de poularde s'accommode de même. On se sert du même procédé pour ceux aux blancs de faisan.

*Œufs au caramel.* Pilez des œufs durs, & les faites dessécher avec du sucre fin, fleurs d'orange & citron rapé; roulez en petits globes; retournez-les dans du caramel, & les mettez à mesure sur des feuilles frotées d'huile.

*Œufs au céleri.* Prenez trois ou quatre pieds de céleri. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche. Retirez; égouttez, & les coupez par morceaux. Mettez dans une casserole avec un peu de coulis clair de poisson, & faites mitonner une demi-heure. Liez avec un coulis d'écrevisses, & gros comme une noix de beurre. Remuez; assaisonnez de bon goût; ajoûtez un filet de vinaigre; dressez, & mettez dessus des œufs pochés. Au lieu de ces œufs, on peut y mettre des œufs durs coupés en deux.

On peut aussi servir des œufs durs ainsi coupés, avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

*Œufs au citron.* Prenez un citron verd. Rapez ou hachez de son écorce de la grosseur d'une pistache; mêlez-le avec dix œufs; pressez-y la moitié d'un jus de citron, sel & poivre, du beurre, une cuillerée

de bouillon. Faites cuire en les fouettant ; ils se brouilleront mieux qu'avec une cuiller, & servez.

*Œufs au foie.* Otez l'amer de tel foie que vous voudrez choisir, soit de volaille ou de gibier ; lavez-les, & les hachez ; passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboules & champignons, pointe d'ail, le tout haché très-fin. Quand les foies sont passés & refroidis, cassez-y une douzaine d'œufs. Assaisonnez de sel, & fines épices, une cuillerée de crême. Mêlez bien le tout. Mettez un quarteron de bon beurre dans une poële ; faites du tout une omelette, & servez chaudement.

*Œufs au fromage fondu.* Mettez sur un feu modéré un plat où il y aura une demi-livre de fromage de Gruyere rapé, un demi-verre de vin de Champagne, persil, ciboules, gros poivre, un peu de muscade, du bon beurre ; remuez le tout ensemble sur le feu. Quand votre fromage sera bien fondu, mettez-y trois œufs ; les œufs étant cuits, faites un cordon de mouillettes de mie de pain ; passez au beurre, & servez pour entremets.

*Œufs au gobelet au bouillon.* Délayez des œufs dans du consommé, & remplissez-en des gobelets que vous aurez beurrés legérement ; & les faites cuire au bain-marie.

*Œufs au jus à la crême.* Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon, & moitié jus de veau, avec un peu de sel, poivre & muscade. Délayez-y six jaunes d'œufs, & passez le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudres, & y passez vos œufs. Couvrez d'un couvercle de tourtiere ; feu dessus. Regardez, de tems en tems, pour voir s'ils prennent ; & lorsqu'ils seront pris, servez chaudement pour entremets.

*Œufs au jus brouillé.* Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon ; ajoûtez-y huit jaunes d'œufs, un peu de sel & poivre ; délayez bien le tout ensemble ; & le faites cuire sur un fourneau, remuant toujours comme une crême à

mettez-y un peu de muſcade ; dreſſez-les ; ſervez de bon goût, & chaudement, pour entremets.

*Œufs au jus d'oſeille.* Pochez des œufs dans de l'eau bouillante ; pilez enſuite de l'oſeille ; mettez-en le jus dans un plat avec du beurre, deux ou trois œufs cruds, ſel & muſcade ; mettez cette ſauce ſur vos œufs, en les ſervant.

*Œufs au lait.* Prenez une cuillerée de farine, & la mettez dans une caſſerole avec un peu de ſel ; délayez-la avec un peu de lait ; caſſez-y huit œufs entiers ; mettez-y du ſucre en quantité néceſſaire ; mêlez bien le tout, & y mettez une pinte de lait avec un peu d'eau de fleurs d'oranges ; mettez deſſus un fourneau, une caſſerole pleine d'eau. Prenez le plat où vous voulez ſervir les œufs ; faites-y fondre la groſſeur d'une noix de beurre ; mettez le plat ſur la caſſerole, de ſorte qu'il touche l'eau ; verſez-y vos œufs au lait ; faites rougir une pelle ; paſſez-la deſſus, & la remettez au feu, pour la repaſſer ſur les œufs, juſqu'à ce qu'ils ſoient par-tout de belle couleur : étant cuits, mettez un peu de ſucre par-deſſus, & glacez encore avec la pelle rouge ; étant bien glacés, ſervez chaudement.

*Œufs au lard, à la Coigny.* Prenez huit œufs frais, & les pochez un à un dans du ſain-doux bien chaud ; faites-les cuire de belle couleur ; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu ; prenez du petit lard que vous couperez en dés ; faites frire ces croûtons, & le petit lard ; arrangez les croûtons dans le plat où vous voulez ſervir ; mettez les œufs ſur les croûtons, & le petit lard ſur le tout ; ſervez avec une eſſence, ou un filet de vinaigre pour entremets.

*Œufs au miroir.* Rempliſſez de crême le fond d'un plat ou d'une aſſiette ; faites-la cuire avec du beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus. Quand cette crême s'affermira, ôtez le feu de deſſus ; faites dix ou douze places dans cette crême, & y mettez autant de jaunes d'œufs arti-

ficiels. Faites enſuite une ſauce avec beurre & fines herbes bien menues, ſel & poivre, muſcade, un filet de vinaigre. Quand vous ſerez prêt à ſervir, verſez cette ſauce ſur vos œufs tout chauds.

*Œufs au pain.* Mettez tremper de la mie de pain dans du lait, pendant deux ou trois heures; paſſez la dans une étamine, ou paſſoire bien fine; mettez-y un peu de ſel & de ſucre, écorce de citron confite, hachée menu; de l'eau de fleurs d'orange; frottez un plat de beurre qui ſoit un peu chaud; mettez les œufs dedans; faites-les cuire, & leur donnez belle couleur avec la pelle rouge; ſervez chaudement pour entremets.

*Œufs au Parmeſan.* Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une caſſerole avec du Parmeſan, un peu de poivre ſans ſel; battez-les avec un fouet comme une omelette; faites-en cinq ou ſix petites omelettes: à meſure qu'elles ſont faites, étendez-les ſur quelque choſe, & les ſaupoudrez de Parmeſan rapé; roulez-les, & les arrangez ſur le plat où vous devez ſervir. Jettez encore par-deſſus du Parmeſan; eſſuyez le plat, & le mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, feu deſſus; un quart d'heure ſuffit pour cuire & glacer le Parmeſan.

*Œufs au pere Douillet.* Caſſez dans une caſſerole huit œufs frais; mêlez-les avec une cuillerée de coulis, une de réduction, autant de jus de veau, ſel & poivre; paſſez ces œufs dans une étamine; mettez-les dans un plat, ſur un feu modéré; paſſez par-deſſus la pelle rouge, à meſure qu'ils cuiſent; ſervez-les tremblans.

*Œufs au ſang.* Mettez tout chaud le ſang de dix pigeons dans une caſſerole, avec un jus de citron; de peur qu'il ne ſe congele; paſſez-le au tamis; mettez dedans douze œufs, les blancs fouettés à part, ſel, poivre, une cuillerée de crême, de petits morceaux de beurre; battez bien le tout; mettez un quarteron de bon beurre dans une poële; faites une

omelette que vous servirez roulée dans le plat où vous devez servir.

*Œufs au soleil.* Faites frire huit œufs au saindoux ; & faites ensuite une pâte à beignets, où vous mettrez du petit lard coupé en dés, à demi-passé au feu ; trempez les œufs frits dans cette pâte ; prenez du lard avec les œufs ; faites-les frire l'un & l'autre de belle couleur, & servez-les garnis de persil frit pour entremets.

*Œufs aux amandes.* Prenez des biscuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit ; pilez le tout ensemble ; arrosez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges ; mettez-y un morceau de sucre : quand tout est pilé, mettez-y un peu de farine, quatre œufs frais, une chopine de crême. Passez le tout à l'étamine, & le faites cuire au bain-marie.

*Œufs aux champignons.* Pochez huit œufs frais à l'eau ; prenez des champignons ce qu'il en faut pour un ragoût ; lavez-les, & les coupez en dés ; faites cuire à l'eau, avec un bouquet, & beurre frais, manié de farine & de sel : étant cuits, & la sauce réduite, liez de quatre jaunes d'œufs, avec de la crême ; mettez-y un jus de citron, & servez autour des œufs.

On en cuit de même aux mousserons & morilles.

*Œufs aux concombres pochés.* Pelez des concombres ; partagez-les en deux ; ôtez les semences ; coupez en tranches. Faites mariner avec tranches d'oignons, sel & poivre, & vinaigre ; pressez-les dans un linge ; passez-les au beurre, & les faites roussir un peu ; mouillez de bouillon de poisson, & faites mitonner une demi-heure ; dégraissez ensuite ; liez d'un coulis de poisson ou d'écrevisses ; pochez dix œufs frais ; dressez-les, & jettez par-dessus votre ragoût ; & servez.

*Œufs aux écrevisses.* Faites un ragoût de queues d'écrevisses, avec des truffes & champignons ; quelques culs d'artichauts, coupés par morceaux ; pas-

ſez-les au beurre, & mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon; aſſaiſonnez de poivre, de ſel, & bouquet de fines herbes; laiſſez mitonner un bon quart d'heure : étant cuits, dégraiſſez, & liez d'un coulis d'écreviſſes; pochez des œufs frais à l'eau bouillante, & les parez bien; dreſſez-les dans un plat, & ſervez par-deſſus le ragoût.

*Œufs aux écreviſſes en gras.* Prenez moitié jus de veau, & moitié coulis clair de veau & jambon, ſelon la quantité d'œufs que vous voudrez faire. Partagez en deux parts ce jus & coulis; aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade. Mettez l'autre moitié avec du coulis d'écreviſſes; délayez y huit ou dix jaunes d'œufs frais; & paſſez le tout à l'étamine, & le reſte du coulis, s'il peut tenir; mettez un plat ſur des cendres chaudes; vuidez les œufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus comme deſſous; regardez s'ils ſont pris, & ſervez chauds pour entremets.

*Œufs aux écreviſſes en maigre.* Prenez une petite cuillerée de bouillon de poiſſon avec une petite croûte de pain, champignons, un peu de perſil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout enſemble. Retirez-le de deſſus le feu; mettez-y du coulis d'écreviſſes ſelon la grandeur du plat. Mettez ſix ou huit jaunes d'œufs; délayez-les & les paſſez deux ou trois fois à l'étamine. Mettez le tout dans un plat ſur de la cendre chaude; couvrez comme deſſus. Quand ils ſeront pris, ſervez chaudement pour entremets.

*Œufs aux filets.* Faites un ſyrop de ſucre avec du vin blanc. Etant plus d'àmoitié fait, battez-y vos œufs avec une écumoire plate, afin que les filets ſe forment bien. Faites-les ſécher devant le feu, & les ſervez avec de l'eau de fleurs d'orange.

*Œufs aux laitues.* Prenez des laitues pommées; & les faites blanchir. Panez-les; coupez-les par tranches. Paſſez-les avec un peu de beurre frais, ſel &

poivre, bouquet de fines herbes. Laissez mitonner à petit feu une bonne demi-heure. Dégraissez ce ragoût, & le liez d'un coulis d'écrevisses ou de poisson. Ayez des œufs frais pochés au beurre roux. Posez-les tout autour. Dressez votre ragoût dans un plat; assaisonnez de bon goût; arrangez vos œufs pochés par-dessus, & servez chaudement pour entrée & entremets.

*Œufs aux pistaches.* Prenez chopine de lait, demi-septier de crême, une cuillerée de farine, de riz délayé avec une goutte de lait, quatre jaunes d'œufs frais. Versez le lait & la crême dans la casserole, mettez du sucre à proportion, un peu de cannelle; deux zestes de citron, un peu de sel. Faites cuire sur un fourneau comme une crême. Prenez un quarteron de pistaches; pilez-les dans un mortier, avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, mêlez-y les pistaches; versez le tout dans un plat; mêlez bien le tout, en remuant toujours sur le feu, jusqu'à ce qu'ils s'attachent; lorsque le gratin est formé, retirez. Saupoudrez de sucre, & leur donnez couleur avec la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

*Œufs*, (*Autre maniere l'*) *aux pointes d'asperges.* Faites une sauce blanche avec du beurre, farine, sel & poivre, vinaigre. Faites lier la sauce; passez une douzaine d'œufs à l'étamine, à sec. Mettez-les dans la sauce blanche, & les brouillez; achevez comme ceux aux pointes d'asperges.

*Œufs aux truffes.* Pilez des truffes vertes; coupez-les par tranches; passez-les au beurre; mouillez-les d'un peu de bon bouillon de poisson; faites mitonner un bon quart d'heure à petit feu. Dégraissez ensuite, & liez d'un coulis de poisson. Vos œufs étant pochés au beurre roux, parez-les proprement tout autour, & les dressez dans un plat. Jettez par-dessus votre ragoût assaisonné de bon goût, & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre: on fait de même des

œufs pochés, avec un ragoût de champignons ou de moufferons, ou de morilles ; cela varie d'autant les différens apprêts qu'on fait aux œufs.

*Œufs brouillés*. Prenez huits ou dix œufs ; mettez-y deux cuillerées de crême avec fel & poivre ; mêlez bien le tout, & faites cuire à petit feu. Vous pouvez les fervir garnis autour de croûtons frits.

*Œufs brouillés à la chicorée*. Faites blanchir de la chicorée ; égouttez-la, & la coupez en quatre. Paffez-la au beurre avec oignons coupés en petits dés. Mouillez-la d'un mitonnage. Affaifonnez de bon goût ; laiffez cuire & réduire la fauce. Prenez dix œufs ; caffez-les dans une cafferole ; affaifonnez ; mettez-y enfuite la chicorée avec du beurre ; brouillez le tout fur le feu, & fervez garnis de mie de pain frite.

*Œufs brouillés à la moutarde*. Faites des œufs brouillés comme ci-deffus ; & en les finiffant, mettez-y un peu de moutarde.

*Œufs brouillés au coulis*. Prenez douze œufs ; ôtez les blancs de quatre. Mettez-les avec du coulis, fel & poivre. Ne les mouillez point trop, de peur qu'ils ne tournent. Paffez les œufs avec le coulis à l'étamine. Quand vous ferez prêt à fervir, tournez-les fur le feu. Quand ils feront cuits, garniffez-les autour de mie de pain frite comme les épinars.

*Œufs brouillés au jus*. Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon ; ajoûtez y huit jaunes d'œufs, fel & poivre. Brouillez bien le tout. Faites cuire comme une crême, en remuant toujours : étant cuits, mettez-y un peu de mufcade, & fervez pour entremets.

*Œufs brouillés aux pointes d'afperges*. Caffez une douzaine d'œufs ; ôtez les blancs de quatre ; affaifonnez de fel & poivre, un peu de coulis. Paffez-les à l'étamine ; faites-les bouillir fur le feu. Ayez des pointes d'afperges blanchies & cuites dans du bouillon. Mettez-les avec les œufs : fur la fin de la cuiffon,

mêlez le tout ; & servez garnis de mie de pain frite.

*Œufs au verd-galand.* Pilez des pistaches avec des morceaux d'écorce de citron confit. Faites cuire du sucre avec un jus de citron. Quand ce syrop sera à moitié fait, mettez-y les pistaches avec des jaunes d'œufs frais ; remuez le tout, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon ; & servez avec fleurs d'oranges.

*Œufs au verjus.* Délayez des œufs avec du verjus de grain ; assaisonnez de sel & muscade. Faites-les cuire avec un peu de beurre. Servez chaudement comme une crême.

*Œufs brouillés aux cardes.* Faites un bon ragoût de cardes ; & étant fini, coupez-les en petits dés, & les mettez avec des œufs brouillés. Ceux aux champignons, & mousserons, aux pointes d'asperges, se font de même.

*Œufs en crépine.* Prenez du jambon cuit, des ris de veau, foie gras, champignons, truffes coupés en dés, & les passez au lard fondu. Mouillez de jus, & faites mitonner une demi-heure. Liez d'un coulis de veau & jambon ; assaisonnez de bon goût ; laissez refroidir.

Prenez dix jaunes d'œufs frais ; fouettez à part les blancs en neige. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu de crême. Passez-les au tamis, & les mettez dans le ragoût, & ensuite les blancs fouettés. Mêlez le tout ; mettez une crépine au fond d'une casserole ; étendez dessus votre ragoût. Renversez par-dessus les bords de la crépine ; faites cuire au four, & servez chaud.

On peut, au lieu de la servir à sec, jetter par-dessus une essence de jambon, ou un ragoût de truffes vertes.

*Œufs en crépine. ( Autre maniere d'apprêter des )* Pilez une douzaine d'œufs durs, & à part un blanc de poularde rôtie, un peu de lard blanchi, moëlle de bœuf & mie de pain trempée dans la crême, deux jaunes d'œufs cuits. Pilez le tout ensemble avec sel ;

poivre & muſcade. Coupez des morceaux de crépine en quarré, comme la main, & les mettez tremper à l'eau tiéde. Eſſuyez-les enſuite, & mettez ſur chaque morceau un lit de la farce ci-deſſus.

*Œufs en filets.* Prenez deux champignons & deux oignons; coupez-les en filets. Paſſez-les au beurre. Mettez-y une pincée de farine; mouillez d'un verre de vin de Champagne, bouillon & coulis: faites cuire à petit feu.

Prenez enſuite une douzaine d'œufs durcis; ſéparez les blancs des jaunes; laiſſez les jaunes entiers; coupez les blancs en filets. Mettez les faire quelques bouillons avec le ragoût; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre. Etant prêt à ſervir, mettez les jaunes entiers dans le ragoût, pour les faire chauffer; & ſervez à courte ſauce.

*Œufs en panade.* Prenez des mies de pain; arrondiſſez-les de la grandeur d'un liard. Faites-en une trentaine; paſſez-les ſur le feu avec beurre frais. Mettez dans une caſſerole quinze œufs, avec ces croûtons, perſil, ciboules, deux cuillerées de bonne crême, des petits morceaux de beurre, ſel & gros poivre. Battez vos œufs. Faites-en une omelette avec de bon beurre. Quand elle eſt cuite, roulez-la dans le plat, & ſervez pour entremets.

*Œufs en peau d'Eſpagne:* c'eſt la même choſe que les œufs au blanc de perdrix. (Voyez cet article.)

*Œufs en rocher.* Faites un ſyrop de ſucre & de vin blanc. Mettez-y des jaunes d'œufs, à proportion du ſyrop. Laiſſez-les cuire juſqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'oranges, avec un jus de citron. Paſſez-les à l'étamine ſur un plat, & les ſervez en rocher avec des morceaux d'écorce de citron confits.

*Œufs en ſalade.* Prenez ſept ou huit œufs durs, avec de la chicorée bien blanche, des laitues hachées; découpez un œuf dur entier, & le mettez au milieu; coupez les autres par moitié, & rangez ſymmétriquement; mettez toutes ſortes de fourni-

tures, avec ſel & gros poivre, huile & vinaigre.

On fait auſſi des ſalades aux œufs avec anchois, capres, fenouil, laitues, betteraves, pourpier & cerfeuil ; le tout chacun en particulier, & aſſaiſonné comme il convient.

*Œufs en ſurtout.* Prenez quatre œufs ; ſéparez les blancs ; hachez une pincée de capres, deux anchois, perſil & ciboules ; mêlez-les avec les jaunes d'œufs ; étendez enſuite du beurre dans le plat où vous devez ſervir ; caſſez deſſus ſix œufs ; fouettez les quatre blancs que vous avez mis à part ; mettez-y les quatre jaunes avec leur aſſaiſonnement ; fouettez bien le tout enſemble ; mettez-y du ſel, poivre & muſcade ; mettez un œuf ſur ceux qui ſont dans le plat ; faites cuire feu deſſus & deſſous ; mais il ne faut pas les faire durcir : un moment ſuffit pour leur cuiſſon.

*Œufs en tymbales.* Prenez huit œufs ; ôtez les blancs de quatre ; paſſez le reſte à l'étamine avec un peu de jus & de coulis ; aſſaiſonnez de ſel & poivre ; beurrez les tymbales ; mettez-y des œufs juſqu'à moitié des tymbales ; mettez ces tymbales dans une caſſerole, dans l'eau chaude, juſqu'à moitié des tymbales ; faites cuire au bain-marie : étant cuits, retirez-les ſans les rompre ; dreſſez-les & ſervez-les avec un peu de jus deſſous.

*Œufs en toutes ſaiſons.* Ayez des ris de veau blanchis, fris en gras, truffes vertes, crêtes à moitié cuites, petits champignons, demi-quarteron des plus belles piſtaches ; paſſez le tout au lard fondu ; mouillez de jus de veau, & laiſſez mitonner une petite heure ; liez d'une eſſence de jambon, comme pour faire des petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; ôtez-en les jaunes ; pilez-les au mortier, avec ſel, poivre, muſcade, blanc de ciboules hachées, un peu de lait & crême douce, & mie de pain bien blanche ; formez vos petits œufs, en les roulant dans la main, de différente groſſeur ; faites-les cuire dans un bon aſſaiſonne-

ment, ou ſeulement à l'eau bouillante ; faites-les égoutter dans une paſſoire, ou ſur un tamis ; rangez-les dans un plat, & ſervez le ragoût par-deſſus.

*Œufs farcis frits.* Les œufs farcis peuvent auſſi ſe ſervir frits, & garnis de perſil frit.

*Œufs farcis.* Prenez & faites blanchir deux ou trois cœurs de laitues, avec oſeille, perſil, cerfeuil, & un champignon ; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs, & du ſel ; paſſez le tout avec beurre frais, & le faites cuire ; mettez-y enſuite de la crême ſimple ; dreſſez cette farce dans un plat, & ſervez chaudement.

*Œufs frits à la ſauce-robert.* Prenez une friture à l'huile ; pochez-y des œufs un à un, ſur un fourneau ; ſervez deſſous une ſauce-robert, que vous ferez comme ci-après ; prenez dix oignons coupés en dés ; paſſez au beurre : à moitié de la cuiſſon, mettez une pincée de farine ; faites-la rouſſir, en tournant toujours ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin blanc. Si vous avez de la ſauce à l'étuvée, vous en mettrez un peu ; faites cuire cette ſauce: étant cuite & prête à ſervir, mettez-y de la moutarde, & ſervez ſous les œufs.

*Œufs pochés à la ſauce aux anchois.* Pochez-les dans l'eau bouillante ; tirez enſuite, & dreſſez dans un plat ; faites fondre du beurre frais dans une caſſerole, avec des anchois & de la farine frite, jus de citron, un peu de ſel ; paſſez le tout à l'étamine ; ſervez cette ſauce ſur les œufs.

*Œufs.* (*Petits*) Prenez un demi-ſeptier de bon lait ; faites-le chauffer, prêt à bouillir, avec un peu de vin & de ſucre en poudre, & de l'eau de fleurs d'oranges. Caſſez une demi-douzaine d'œufs frais ; ôtez la moitié des blancs, & délayez ces blancs avec partie du lait tout chaud ; paſſez le tout à l'étamine ; puis verſez-le dans un plat que vous mettez ſur le feu ; faites cuire doucement, & donnez couleur avec la pelle rouge ; délayez enſuite les jaunes d'œufs

ſans blanc, avec le reſte du lait, & un peu de farine pour faire le gratin; remetrez le plat ſur le feu pour le faire chauffer, de maniere que ces œufs deviennent comme une crême; jettez-y les jaunes, & ſaupoudrez de ſucre, avec de l'eau de fleurs d'oranges, en ſervant.

*Œufs.* (*Tourte d'*) Faites durcir une douzaine d'œufs; pelez-les, & les mettez à l'eau fraîche; eſſuyez-les enſuite entre deux linges; fendez-les en deux; ôtez les jaunes; hachez les blancs avec du perſil; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage; mettez deſſus du beurre frais; arrangez y les jaunes avec écorce de citron verd, confite par morceaux, dans les vuides; mettez par-deſſus les blancs d'œufs; hachez avec un peu de ſel, & du ſucre en poudre ſur le tout, avec encore du beurre frais; couvrez la tourte; finiſſez, & faites cuire à l'ordinaire.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les œufs, dont la ſubſtance eſt fluide, comme dans ceux que l'on ſert à la coque, ſont un aliment nourriſſant, ſain, fortifiant, & qui convient à preſque tous les hommes, & en tout tems, excepté durant les fiévres aiguës. Le blanc de l'œuf eſt, de toutes les ſubſtances que nous mangeons, celle qui s'aſſimile le plus facilement & le plus promptement aux ſucs nutritifs, parce qu'elle approche beaucoup de la lymphe qui ſert à l'accroiſſement & à la réparation de notre corps. Le jaune de l'œuf eſt une ſubſtance particuliere, qui, en même tems qu'elle eſt fort propre à nourrir, atténue, diſſout les corps gras, favoriſe leur mêlange avec les ſucs digeſtifs, aqueuſe, & contribue beaucoup à la digeſtion; auſſi eſt-ce avec raiſon & ſuccès qu'on donne les œufs frais cuits à la mouillette, ou à la coque, aux enfans, aux perſonnes délicates, à celles dont l'eſtomac eſt foible, & comme premiere nourriture aux convaleſcens, & même aux malades qui n'ont pas de fiévre. On ne doit pas juger auſſi favorablement des

des œufs durcis par le feu. En général, ils sont bons & nourrissans pour la plûpart des hommes, pour les gens d'un fort tempérament, dont l'estomac est bon, & les sucs digestifs actifs ; pour ceux qui prennent de l'exercice à dessein, ou par état. Mais les personnes délicates, dont l'estomac est foible & froid, qui ont souvent des indigestions, des pesanteurs d'estomac, des migraines, des dévoiemens ; celles qui menent une vie sédentaire, appliquée, feront prudemment de s'en abstenir, de quelque façon qu'ils soient préparés.

OIE. Voyez *Oison*.

OIGNON : plante bulbeuse très-connue, & d'un grand usage en cuisine ; on en distingue de deux sortes, le rouge & le blanc : tous deux s'emploient aux mêmes usages. On prétend que les blancs ont moins de goût que les autres.

*Oignons*, (*Potage d'*) *en gras*. Mettez dans une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses ; faites cuire sur un fourneau ; étant attachées, mouillez-les d'un bouillon de mitonnage ; retirez-les ensuite ; liez-les en paquets ; remettez les dans la même marmite, avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carottes & navets, un bouquet ; faites cuire le tout ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur ; faites-les blanchir à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite à part, dans une petite marmite, avec du bouillon de mitonnage ; ajoûtez-y une tranche de jambon, avec du bouillon de mitonnage, & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes, avec du bouillon de la grande marmite, & les arrosez du bouillon d'oignons ; faites ensuite un cordon d'oignons autour du plat, & servez chaudement.

*Oignons* (*Potage d'*) *en maigre*, *au blanc*. Pelez deux ou trois douzaines d'oignons, d'une grosseur moyenne ; faites-les blanchir à l'eau bouil-

lante; tirez-les enſuite, & les mettez cuire dans une marmite avec du bouillon de ſanté. ( Voyez *Bouillon.* ) Faites un coulis blanc, avec deux onces d'amandes douces, pelées & pilées dans un mortier, en les arroſant d'un peu de lait; ajoûtez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs, un peu de mie e pain trempée dans du bouillon; le tout bien pilé & paſſé à l'étamine, avec quelques cuillerées de bouillon de ſanté; conſervez ce coulis chaud.

Mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit les oignons; garniſſez le plat d'un cordon d'oignons; mettez un petit pain dans le milieu; jettez le coulis blanc par-deſſus, & ſervez chaudement.

*Oignons (Potage d') en maigre, au roux.* Pelez quelques douzaines d'oignons d'égale groſſeur; farinez-les, & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils ſont frits & bien colorés, empotez-les & les mouillez de bouillon de poiſſon.

Mitonnez des croûtes du même bouillon; mettez un petit pain au milieu; garniſſez d'un cordon d'oignons, & jettez ſur le tout le bouillon d'oignons,

*Oignons (Potage d') en maigre, par tranches.* Coupez par tranches une douzaine d'oignons; paſſez-les au beurre roux; poudrez-les d'un peu de farine; mouillez d'une purée claire, ou ſimplement d'eau; aſſaiſonnez de ſel & poivre; faites bouillir une bonne demi-heure, & ajoûtez une pointe de vinaigre; mitonnez des croûtes du même bouillon, & jettez enſuite le bouillon & les oignons par-deſſus.

*Oignons. ( Potage de ſanté aux )* Prenez ou chapon, ou poularde, ou poulet, ou même un jarret de veau; lavez-les à l'eau tiéde, & mettez à l'eau froide; enſuite eſſuyez bien; pliez-les dans une barde de lard; ficellez & mettez cuire dans une marmite, avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs, ce qu'il en faudra pour faire le cordon du potage; faites-les blanchir & les

retirez ensuite; & faites cuire dans une marmite à part, avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; tirez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage ; garnissez d'oignons ; passez du bouillon dans un tamis ; jettez sur le potage avec un jus de veau.

*Oignons.* (*Ragoût d'*) Faites cuire des oignons sous la cendre chaude. Pelez-les. Mettez-les dans une casserole, & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon. Quand ils ont mitonné quelque tems, liez ce ragoût d'un peu de coulis un peu plus nourri. On peut, en servant, y mettre un peu de moutarde, sur-tout lorsqu'on sert ce ragoût pour toutes sortes d'entrée aux oignons.

*Oignons.* (*Sauce aux*) Prenez du jus de veau; & le mettez dans une casserole, avec deux oignons coupés en tranches, sel & poivre. Laissez mitonner à petit feu. Passez ensuite cette sauce à l'étamine ; mettez-la dans une sauciere, & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'oignon est un assaisonnement sain, stomachique, un peu nourrissant, très-apéritif, sudorifique, propre à corriger certains vices des humeurs, & surtout les vices dartreux, scorbutiques & scrophuleux ; mais les personnes qui sont très-sensibles, n'en peuvent pas manger beaucoup ; & celles qui ont l'estomac foible, ne doivent prendre que le suc.

OISON : oiseau très-connu ; on en distingue de deux sortes, le *domestique*, & le *sauvage*. L'*oison* ou l'*oie sauvage* est un oiseau de passage, qui cherche les pays froids & aquatiques, & qu'on ne voit dans ce pays-ci, qu'aux approches de l'hyver, & pendant la saison rigoureuse. Ils partent pour des climats plus froids, au retour de la belle saison. L'*oison domestique* est du nombre des volailles que nous élevons dans nos basses-cours. On fait peu d'usage de l'oie domestique dans les bonnes maisons,

à moins qu'elle ne ſoit jeune & engraiſſée exprès ; & ſi, dans les campagnes, on en éleve de nombreux troupeaux, c'eſt que, comme cette volaille paît l'herbe, elle eſt d'un entretien facile, & qui n'exige aucun ſoin. On en multiplie l'eſpece, à cauſe de la plume qu'on en tire, qui eſt une ſorte de revenu, dont on fait récolte, trois ou quatre fois l'année.

L'oie ſauvage eſt d'un goût bien ſupérieur au domeſtique, parce qu'étant dans un mouvement bien plus grand, ſa chair eſt chargée de ſucs moins viſqueux, & moins groſſiers que celle de l'autre. Domeſtique ou ſauvage, ſi on le mange, il faut le choiſir ni trop jeune ni trop vieux, tendre & bien nourri ; s'il eſt domeſtique, qu'il ait été élevé dans un pays non marécageux. Quand il eſt trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe. Quand il eſt trop vieux, ſa chair eſt dure, ſéche & d'un mauvais ſuc, par conſéquent indigeſte.

*Oiſons à la braiſe.* Piquez-les de gros lard & de jambon, après les avoir plumés. Vuidez & flambez. Ficellez-les ; faites une braiſe à l'ordinaire ; mettez-y les oiſons avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous. Prenez des ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichauts. Paſſez le tout à la caſſerole, avec du beurre fondu. Mettez-y de bon jus de bœuf, ſel & poivre, & fines herbes ; & faites cuire à petit feu.

Ce ragoût fait, liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Tirez vos oiſons de la marmite. Dreſſez-les dans un plat ; ſervez votre ragoût par-deſſus, & chaudement. On peut auſſi les ſervir avec un ragoût d'*écreviſſes*, ou bien un ragoût d'*huitres* ou de *moules*. (Voyez à ces articles la façon de faire ces ragoûts.)

On peut encore le ſervir comme le canard, avec un ragoût de petits pois. (Voyez l'article *Canard.*)

*Oiſons à la broche.* Trouſſez-les, & les faites

refaire. Mettez à la broche, & faites cuire à propos. Panez de mie de pain bien fine : étant de belle couleur, tirez, & servez chaudement.

*Oisons à la broche farcis.* Bardez-les, & leur faites une farce de leurs foies hachés, avec lard & fines herbes, ciboules, persil, sel & poivre, muscade & mie de pain trempée dans la crême ; le tout bien haché & mêlé, farcissez-en vos oisons, & les mettez à la broche. Etant cuits, panez-les de mie de pain, & servez chaudement.

Les oisons sauvages se mettent de même à la broche. On peut les barder, si l'on veut. Etant cuits, on les saupoudre de sel, & on les mange à la poivrade, ou avec du jus d'oranges.

*Oison* ou *Oie à la daube.* Lardez votre oison de moyen lard assaisonné de sel & poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette, & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc. Laissez-le bien bouillir ; & lorsqu'il est cuit, laissez refroidir à demi, dans son bouillon ; servez-le ensuite à sec, sur une serviette blanche, pour entremets.

On sale aussi des oies, que l'on coupe par morceaux, & qu'on met dans des pots, pour la provision de la maison ; on en met en pot en guise de petit salé ; le potage en est excellent, & la chair très-bonne à manger.

*Oison.* (*Pain d'*) Desossez un oison. Remplissez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules & champignons, une pointe d'ail, sel & poivre, cinq jaunes d'œufs pour liaison : cousez-le, de peur que la sauce ne sorte. Donnez-lui la forme d'un pain rond. Enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Ficellez bien fort cette étamine, & faites cuire cet oison en pain à la braise. Quand il est cuit & bien dégraissé, servez-le avec une bonne essence.

*Oisons.* (*Pâté d'*) Troussez-les, & leur cassez les

os ; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné comme pour la daube. Mettez-les sur une abaisse ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard, lard pilé, sel, poivre, fines herbes, épices. Couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four.

*Oisons. ( Potage d'abbatis d' )* Faites cuire ces abbatis avec de bon bouillon, sel & bouquet de fines herbes. Etant cuits, coupez-les en morceaux ; passez-les au lard fondu, persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc. Blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron. Faites mitonner des croûtes séchées au four, avec de bon bouillon. Dressez dessus vos abbatis. On en fait de même des béatilles des autres volailles.

*Oisons ( Potage d' ) farcis.* Faites une farce avec leurs foies & cœurs, fines herbes hachées. Faites une omelette de quatre œufs ; pilez le tout ensemble au mortier ; farcissez-en vos oisons entre la peau & la chair. Empotez-les avec de bon bouillon. Faites une purée verte, pour jetter sur votre potage. Garnissez de laitues farcies, ( Voyez *Laitue*) ou de petits oignons blancs.

*Oison en ragoût.* Faites-le cuire à demi à la broche, & le mettez ensuite dans une casserole, avec champignons, culs d'artichauts, bouillon, sel & poivre, quelques rocamboles & fines herbes. Laissez bouillir le tout. Ajoûtez un filet de vinaigre, & servez chaudement.

OLIVE : fruit de l'olivier, d'abord verd, d'une âpreté insoutenable, qui noircit en mûrissant, & dont on adoucit l'âpreté, en les confisant avec du vinaigre, du sel, ou seulement de l'eau & du sel. On fait des entrées de poulardes, beccasses, perdrix, sarcelles, canards & autre gibier aux olives.

*Olives. ( Ragoût d' )* Prenez un peu de ciboules & persil haché. Passez-les au beurre avec un peu de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus, & un verre de vin de Champagne, capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olives, bou-

quet de fines herbes. Liez la ſauce d'un bon coulis ; aſſaiſonnez de bon goût ; dégraiſſez, & ſervez avec vos viandes cuites à la broche.

*Olives farcies.* (*Ragoût d'*) Prenez-en trois ou quatre douzaines ; pelez-les comme des poires, ſans caſſer la peau. Ayez de la farce. Formez-en des eſpeces de noyaux, que vous couvrez des peaux d'olives. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante ; retirez-les, & les mettez dans une caſſerole avec de l'eſſence de jambon. Faites mitonner. Servez avec les mêmes viandes que deſſus, & autres volailles ou gibier.

On ſert les mêmes entrées à la broche, farcies aux olives.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'olive dont le ſuc eſt huileux, gras & doux naturellement, étant préparée avec le vinaigre & le ſel, perd ſes qualités adouciſſantes, émollientes, relâchantes; elle devient ferme, dure, de difficile digeſtion, âcre, irritante, & n'eſt plus qu'un aſſaiſonnement ſtomachique, qui ne convient qu'aux plus forts eſtomacs. Quand elle eſt cuite dans des jus, elle perd une partie de ſon âcreté ; mais alors il ne reſte plus qu'une ſubſtance dure, ſans action, ſans vertu, & difficile à digérer.

OMBRE : eſpece de truite, qui a un goût de thym ; ce poiſſon eſt fort eſtimé. (Voyez *Truite ;*) ce poiſſon s'apprêtant de la même maniere.

OMELETTE : mets compoſé d'œufs brouillés & battus avec différens aſſaiſonnemens, & cuits au beurre, ou à l'huile, à la poële.

*Omelette à la Béchamel.* Faites une bonne ſauce à la Béchamel, & la mettez dans une omelette épaiſſe.

*Omelette au poëlon.* Faites une omelette comme la précédente, dans laquelle vous mettrez une bonne ſauce à la crême.

*Omelette aux champignons à la crême.* Faites un ragoût de champignons coupés en deux. Battez en

fuite des œufs avec du persil haché, & sel. Brouillez les champignons avec les œufs. Faites l'omelette à l'ordinaire. Liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs & de la crême, & servez sur l'omelette.

On peut en faire de pareilles avec des morilles, ou mousserons à la crême, aux pointes d'asperges à la crême, aux culs d'artichauts apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truffes blanches à la crême; aux truffes noires de même; aux épinars & à l'oseille.

*Omelette aux croûtons.* Battez des œufs, avec sel, poivre, persil & ciboules hachées. Mettez-en la moitié dans une poële, & faites une omelette de belle couleur en-dessous, & moëlleuse par-dessus; arrangez-y des filets de pain passés sur le feu au beurre; roulez l'omelette, & la dressez dans un plat. Du reste de vos œufs faites une seconde omelette, & la servez avec le même plat.

*Omelette aux écrevisses.* Faites un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons & de truffes vertes. (Voyez *Ragoût.*) Hachez un tiers des écrevisses dont vous avez employé les queues. Cassez des œufs; mettez-y un peu de crême & de persil haché. Battez le tout ensemble. Mettez du beurre dans une poële, & faites cuire l'omelette à l'ordinaire. Etant cuite, repliez-la, & la dressez dans un plat; mettez le ragoût sur l'omelette, bien chaud, & assaisonné de bon goût; servez pour entremets.

*Omelette farcie.* Prenez du blanc de chapon, ou autre volaille rôtie; hachez menu; mêlez-y des foies gras, des truffes & autres garnitures, le tout haché; passez-le en ragoût cuit & assaisonné de bon goût. Faites une omelette: avant que de la dresser sur son plat, appliquez-y une croûte. Versez le ragoût dans la même poële, & dressez adroitement l'omelette sur son plat. Arrosez-la ensuite d'un peu de jus, & servez chaudement.

On peut farcir de même des omelettes de toutes sortes de ragoûts.

*Omelette aux féves vertes à la crême.* Dérobez les féves. Passez-les avec de bon beurre, persil & ciboules, avec de la crême ; assaisonnez legérement, & faites cuire à petit feu. Faites une omelette avec des œufs & de la crême ; dressez-la dans son plat. Liez le ragoût de féves de deux jaunes d'œufs ; versez sur l'omelette, & servez chaudement, pour entremets, ou hors-d'œuvre.

*Omelette au four, au blond de veau.* Battez bien vos œufs avec persil & ciboules hachées, sel & gros poivre ; faites en trois omelettes, que vous étendrez chacune sur des couvercles de casserole. Quand elles sont à moitié froides, mettez dessus une farce de volaille cuite : roulez vos omelettes & les mettez sur un plat. Passez dessus un doroir trempé dans de bon beurre fondu. Panez de mie de pain ; faites prendre belle couleur au four. Otez-en la graisse. Servez avec une sauce un peu claire, & bien finie de blond de veau, pour entremets.

*Omelette au fumet.* Faites cuire dans une casserole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y ensuite des foies de gibier, comme liévre, lapin ou chevreuil, hachés menu. Quand ils sont cuits & refroidis, cassez-y des œufs. Assaisonnez de sel & gros poivre, & muscade ; finissez l'omelette à l'ordinaire, & servez pour entremets. C'est la même que l'omelette aux foies de gibier, soit lapin, liévre, ou chevreuil.

*Omelette en galantine.* Il faut, pour faire cette omelette, six différens ragoûts. On peut juger de-là qu'elle peut & doit piquer la sensualité des gourmands, mais qu'il n'est guères possible de faire entrer tant d'ingrédiens dans un ragoût, & qu'il soit tel qu'il le faudroit, pour être sain.

Un ragoût de jambon coupé en petits dés, un autre de truffes, un autre de fois gras coupés en dés avec d'autres garnitures, l'autre de champignons, l'autre de mousserons, le sixieme enfin de

ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures. (Voyez à l'article *Ragoût* la façon de faire ces différens ragoûts.)

Faites six omelettes de huit œufs chacune, dans six plats différens, & chacune son ragoût haché. Battez ces omelettes avec persil haché, un peu de crême, quelques croûtons. Quand le tout est prêt, on passe ces omelettes dans une terrine, une à une, & sur chacune son ragoût différent, qui doit être à courte sauce. Servez chaudement pour entremets.

*Omelette glacée.* Prenez de œufs; fouettez en les blancs; mêlez ensuite les jaunes avec. Mettez-y des citrons verds hachés très-menu, eau de fleurs d'oranges, sucre en poudre très-fin, quelques petits morceaux de beurre; & fouettez bien le tout. Faites cuire à l'ordinaire, de belle couleur, dressez-la & la glacez avec du sucre en poudre, & la pelle rouge; qu'elle ne soit point baveuse; & servez chaud pour entremets.

*Omelette aux harengs sorets.* Ouvrez des harengs sorets par le dos, & faites-les griller. Hachez-les ensuite, & les mettez dans l'omelette, comme du jambon; il n'y faut point de sel. Finissez l'omelette à l'ordinaire.

*Omelette aux huitres.* Faites blanchir des huitres dans leur eau. Essuyez-les proprement. Passez les deux tiers de ces huitres au beurre. Mouillez-les d'un peu de leur eau & de coulis; mettez-y du poivre, & ne laissez pas trop cuire. Cassez des œufs, & les assaisonnez de sel, poivre, un peu de persil haché, avec de petits croûtons. Incisez de trois ou quatre coups de couteau chacune des huitres restantes; mettez-les dans les œufs avec un peu de crême. Battez bien le tout. Faites chauffer du beurre dans une poële; versez-y vos œufs, & les remuez toujours en cuisant. L'omelette étant faite, repliez-la de sorte qu'elle ne couvre que le fond du plat

où vous devez servir. Faites autour un cordon d'huitres; jettez la sauce du ragoût par-dessus, & servez chaudement pour entremets.

*Omelette aux petits pois.* Faites une bonne omelette, & mettez dedans un ragoût de petits pois, bien fini.

*Omelette au jambon.* Faites un hachis de maigre de jambon cuit. Mêlez-en une partie dans vos œufs, avec sel & poivre, & persil hâché; faites votre omelette à l'ordinaire. Dressez-la dans un plat, & repliez de sorte qu'elle n'occupe que le fond; du reste du jambon haché, faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un saingaraz; jettez-en sur l'omelette, & la servez chaudement pour entremets. (Voyez *Saingaraz*.)

*Omelette à la moëlle.* Pelez un quarteron d'amandes douces, demi-douzaine d'amandes ameres. Pilez-les, en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'oranges. Etant pilées; ajoûtez de l'écorce de citron verd hachée, quelques confitures séches, comme abricots, pommes ou autres. Mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf. Repilez le tout ensemble, & le délayez avec un demi-septier de crême. Prenez des œufs frais; fouettez-en les blancs. Mettez les jaunes avec la pâte d'amande; mêlez le tout ensemble; mettez-y un peu de sel. Frotez une poupetonniere, ou une casserole, de beurre; mettez-y votre omelette, & faites cuire au four. Etant cuite, dressez-la, en la renversant dans un plat, & la glacez avec du sucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

*Omelette à la Noailles.* Mettez dans une casserole une cuillerée de farine de riz; délayez-la avec un peu de lait, & deux jaunes d'œufs frais. Mettez-y ensuite une chopine de lait, & un demi-septier de crême douce, un morceau de cannelle en bâton, du sucre en proportion. Faites cuire, en remuant toujours. Quand cela commence à bouillir, retirez-le, & le laissez refroidir. Hachez-y de l'écorce de

citron verd confite, avec des biscuits, des amandes ameres, & autres, un peu de fleurs d'oranges. Mettez le tout avec de la crême. Otez la cannelle. Cassez des œufs frais; fouettez-en les blancs; mettez-y les jaunes, & les refouettez. Mettez ensuite la crême préparée; mêlez le tout. Frottez de beurre une poupetonniere, ou casserole; versez-y l'omelette, & mettez au four. Etant cuite, renversez sur un plat, & servez chaudement pour entremets: on peut la glacer, si l'on veut, avec du sucre, & la pelle rouge.

*Omelette à l'oseille.* Faites cuire de l'oseille hachée, avec du beurre, de la laitue, & du cerfueil assaisonnés de sel & poivre. Liez, en finissant, avec des jaunes d'œufs, de la crême & un peu de muscade. Faites une omelette à l'ordinaire. Etant cuite, mettez la farce dessus, avec quelques croûtons passés au beurre; servez pour hors-d'œuvre.

*Omelette à la robert.* Prenez des œufs; battez les blancs à part; mêlez-y ensuite les jaunes avec quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, écorce de citron verd hachée, un peu de crême, sucre en poudre. Remuez continuellement cette omelette sur le feu. Lorsqu'elle a une belle couleur par-dessous, retournez-la, pour qu'elle cuise des deux côtés; & servez chaudement pour entremets.

*Omelette au rognon de veau.* Prenez un rognon de veau, avec sa graisse cuite. Hachez-le avec du persil. Prenez huit à dix œufs; cassez-les dans une casserole; assaisonnez de sel & gros poivre; mettez-y le rognon haché, trois à quatre cuillerées de crême, & un peu de sucre. Faites l'omelette avec de bon beurre. Dressez-la dans un plat; glacez-la avec du sucre, & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

*Omelette soufflée.* Faites une bouillie de farine de riz, crême, beurre, citrons, macarons, fleurs d'orange pilées; mêlez le tout avec une douzaine d'œufs, dont vous aurez bien fouetté les blancs, & faites

cuite ce mêlange dans une poupetonniere que vous beurrerez bien. Votre omelette étant cuite, finiſſez-la, en la glaçant avec du ſucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'omelette ſans viande, où il n'entre que la quantité abſolument néceſſaire de bon beurre frais, ou de bonne huile, & qui eſt cuite en conſiſtance d'œufs frais, eſt un mets nourriſſant, facile à digérer & ſain, dont on peut permettre l'uſage aux gens délicats & convaleſcens. Mais ſi les ſubſtances de l'œuf ſont durcies, elle devient à proportion indigeſte & nuiſible.

ORANGE : fruit d'odeur, d'un goût agréable ; on diſtingue de deux eſpeces, d'*aigres* & de *douces*, Les aigres ſont plus petites, d'une couleur moins foncée que les douces. La fleur & le fruit ſont également en uſage en médecine, & en alimens. Les oranges, qui nous viennent des pays chauds, ſont les meilleures, parce que leurs principes ſont plus exaltés, & parce que la chaleur du ſoleil fait que leurs ſucs y ſont plus digérés, & par-là même d'un goût plus exquis.

Nous commencerons par la fleur, à détailler les divers apprêts dont ce fruit eſt ſuſceptible. Il faut choiſir la fleur d'orange belle, graſſe, blanche, d'une odeur ſuave, & l'employer fraîche cueillie.

*Orange* (*Fleurs d'*) *au candi*. Mettez de la fleur d'orange dans du ſucre cuit au ſoufflé. Tirez de deſſus le feu, & lui laiſſez jetter ſon eau. Cela fait, remettez ce ſucre ſur le feu, & le faites revenir au ſoufflé. Laiſſez refroidir à moitié, & mettez dans des moules à candi, pour les faire cryſtalliſer à l'ordinaire. Il faut demi-livre de ſucre par livre de fleurs.

*Orange* (*Fleurs d'*) *au candi, d'autre maniere*. Faites faire à votre fleur d'orange quelques bouillons dans du ſucre cuit à la grande plume. Retirez-la du feu ; & lorſqu'elle ſera preſque froide, retirez-la du ſucre, pour la mettre ſécher à l'étuve.

Remettez ensuite votre sucre cuire jusqu'à ce qu'il revienne à la grande plume ; & le versez à moitié froid dans les moules où vous aurez mis votre fleur séchée.

*Orange.* (*Bouquets de fleurs d'*) Prenez des belles fleurs d'orange épanouies ; attachez-en plusieurs ensemble sur une même queue. Trempez-les dans du sucre cuit à lissé, à moitié froid ; roulez-les dans du sucre bien blanc en poudre ; soufflez dessus pour qu'il n'en reste que la quantité nécessaire. Dressez sur un tamis, de sorte que la fleur ne se froisse pas ; faites sécher à l'étuve, & gardez en un endroit sec, dans des boëtes garnies de papier.

*Orange* (*Boutons de fleurs d'*) *au candi.* Faites-les confire au liquide, comme nous dirons ci-après. Tirez-les, & les faites sécher à l'étuve, & les finissez, comme nous avons dit ci-dessus, article premier.

*Orange.* (*Caillé à la fleur d'*) Faites bouillir de la crême avec du sucre, écorce de citrons, cannelle, coriandre, eau de fleur d'orange tiéde. Mettez-y un peu de présure ; versez dans un compôtier ; laissez prendre à l'étuve, & servez froid.

*Orange* (*Fleurs d'*) *au caramel.* Ayez de la fleur d'orange confite ; dressez-la sur une assiette ou compôtier ; versez dessus du sucre cuit au caramel, en trempant une fourchette dedans, pour former dessus une espece de réseau ou filigrane.

*Orange.* (*Clarequets de fleurs d'*) Ayez de la marmelade de fleurs d'orange ; délayez-la dans une décoction de bonnes reinettes cuites à l'eau : faites frémir ensemble, & mettez ensuite dans du sucre cuit au cassé. Faites bouillir ; écumez, & mettez dans des moules, quand cette gêlée tombe en nappe : autant de sucre que de décoction.

*Orange* (*Fleurs d'*) *confites au liquide.* Faites leur faire quelques bouillons à l'eau bouillante. Retirez-les, & les mettez dans de nouvelle eau chaude, avec du jus de citron, bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous le doigt. Mettez-les ensuite à l'eau

fraîche, avec de nouveau jus de citron. Faites égoutter; verſez deſſus autant de ſucre cuit à liſſé, à demi chaud. Faites rebouillir ce ſucre, toujours en le remettant ſur les fleurs, à quatre repriſes différentes. Finiſſez-les au grand perlé, & les laiſſez repoſer douze heures au moins à l'étuve, avant de les empoter.

*Oranges (Fleurs d') confites au ſec.* Prenez des fleurs confites au liquide : faites-les égoutter de leur ſyrop; rangez ſur des feuilles d'office, & les poudrez de ſucre fin, de tous côtés, avec un tamis; faites ſécher à l'étuve, & mettez en lieu ſec, dans des boëtes garnies.

*Orange. ( Conſerve d'eau de fleurs d' )* Faites cuire du ſucre à la grande plume; & lorſqu'il commencera à blanchir, mettez-y de l'eau de fleurs d'oranges ſuffiſamment, pour en donner le goût à la conſerve, que vous mettrez dans des moules de papier, & que vous couperez, quand elle ſera froide, de la forme & grandeur que vous voudrez.

*Orange. ( Conſerve de fleurs d' )* Hachez de la fleur d'orange; preſſez-y le jus d'un citron : délayez-la dans du ſucre cuit à la grande plume; livre de ſucre pour quarteron de fleurs. Faites-lui prendre un peu de ſucre, & mettez dans des moules pour faire ſécher à l'étuve, & vous en ſervir au beſoin.

Au défaut de fleurs, & hors la ſaiſon, on peut ſe ſervir de la marmelade de fleurs d'orange, qu'on délaie dans du ſucre cuit à la plume, & le ſurplus comme ci-deſſus.

*Orange. ( Cornets à la fleur d')* Faites fondre deux petits pains de beurre fin, avec un peu de crême; délayez-y un peu de farine, autant de ſucre, du citron rapé, & mettez-y de l'eau de fleurs d'orange. Faites cuire, & roulez-les, en les tirant du feu, en cornets.

*Orange. ( Eau clairette de fleurs d' )* Mettez dans une cruche une pinte d'eau de fleurs d'oranges, autant d'eau-de-vie, & une livre de ſucre, un peu

de cannelle, & deux onces de graine de coriandre pilées. Bouchez bien la cruche ; tenez-la, trois semaines au moins, dans un lieu chaud, en la remuant de tems à autre, pour bien mêler le tout ; après quoi, passez la à la chausse pour la clarifier, & la mettez en liqueur.

*Orange* (*Eau de fleurs d'*) *pour boisson.* Prenez une poignée de fleurs d'orange épluchées ; mettez dessus une pinte d'eau, un quarteron de sucre ; laissez infuser une heure. Versez d'un vase à l'autre, pour faire prendre goût ; passez & mettez rafraichir.

*Orange.* (*Eau distillée de fleurs d'*) Prenez telle quantité de fleurs épluchées que vous voudrez ; mettes dans un alambic de verre, avec une pinte d'eau par livre ; faites distiller au bain-marie, ou bain de vapeurs.

*Orange en boutons.* (*Fleurs d'*) Prenez des boutons de fleurs d'orange prêts à s'épanouir ; piquez-les tous en différens endroits, & les mettez dans une serviette. Gardez-en quelques-uns. Mettez les uns & les autres à l'eau bouillante, jusqu'à ce que ceux qui ne sont point dans la serviette, s'écrasent facilement. Tirez alors, & les mettez dans la serviette, à l'eau fraiche, avec du jus de citron. Faites clarifier du sucre, trois livres pour livre de boutons. Vos fleurs égouttées & ressuyées, mettez-les dans le sucre cuit à lissé, & les y laissez vingt-quatre heures. Tirez le sucre, & le faites cuire au grand perlé, & le reversez sur vos fleurs, à demi-froid, & les empotez ensuite.

*Orange* (*Fleurs d'*) *filées.* Prenez des fleurs confites au sec ; dressez-les dans un compôtier, ou sur une assiette, & faites-y filer du sucre cuit au caramel, ou avec une fourchette, ou avec un entonnoir.

*Orange.* (*Gâteau de fleurs d'*) Délayez un peu de blanc d'œuf avec du sucre fin, sans faire une pâte trop molle ; faites un moule de papier de la grandeur

grandeur du gâteau que vous voulez faire. Pour un quarteron de fleurs d'oranges épluchées, faites cuire à la grande plume trois quarterons de sucre ; mettez-y la fleur, & travaillez ce mêlange sur le feu. Quand il commence à monter, mettez-y le blanc d'œuf ; versez dans le moule, & tenez dessus, à peu de distance, le cul de la poële, encore tout chaud, pour le former plus promptement.

*Orange (Gâteau de fleurs d') pralinées* : comme le précédent, en y mettant de la fleur d'orange pralinée, & un peu moins de sucre qu'au précédent, à cause de celui de la fleur pralinée.

*Orange (Gâteau de fleurs d') grillées.* Faites griller dans la poële du sucre en poudre ; mettez-y le reste du sucre, & de l'eau, pour le faire cuire à la grande plume, & finissez comme le précédent,

*Orange. (Glace de fleurs d')* Pilez de la fleur d'orange ; délayez-la avec de l'eau & du sucre ; passez & mettez à la glace.

*Orange. (Grillage de fleurs d')* Faites cuire demi-livre de sucre à la plume ; mettez-y un quarteron de fleurs d'oranges épluchées ; remuez bien avec la spatule. Etant grillées, dressez en rocher sur un plat froté d'huile, & mettez sécher à l'étuve.

*Orange. (Liqueurs de fleurs d')* Faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, une livre pour chopine d'eau ; mettez-y une chopine d'esprit-de-vin, & de l'eau de fleurs d'orange double, environ un poisson ; passez à la chausse, & mettez en bouteilles.

*Oranges. (Macarons de fleurs d')* Pilez des amandes douces, & les battez avec autant de sucre fin, deux blancs d'œufs pour quarteron d'amandes, Dressez comme un petit marron ; mettez dedans de la marmelade de fleurs d'oranges. Faites cuire ; & glacez, si vous voulez.

*Orange. (Marmelade de fleurs d')* Faites faire quelques bouillons à votre fleur d'orange, pour la blanchir ; mettez-la dans d'autre eau chaude avec du

jus de citron, & la faites rebouillir jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts; retirez-la, & la mettez dans de l'eau fraîche avec du jus de citron: faites la égoutter; pressez-la dans une serviette, & la pilez; mettez-la sur le feu sans bouillir, & y délayez du sucre cuit au soufflé. Il faut deux livres & demie de sucre, pour livre de fleurs épluchées.

*Orange.* (*Massepains à la fleur d'*) Desséchez de la marmelade de fleurs d'orange avec de la pâte d'amandes; finissez comme les massepains à l'ordinaire, & glacez d'une glace blanche.

*Orange.* (*Pastilles de fleurs d'*) Faites fondre de la gomme adraganth, avec de l'eau de fleurs d'orange, & la mettez dans un mortier, avec du sucre fin. Mêlez bien le tout, jusqu'à ce que cela fasse une pâte maniable. Faites-en des pastilles de la forme & grandeur que vous jugerez à propos.

*Orange.* (*Pâte de fleurs d'*) Ce procédé est fort simple: il ne s'agit que de mettre de la marmelade dans des moules, & de l'y faire sécher à l'étuve.

*Orange (Fleurs d') pralinées.* La fleur étant dans du sucre cuit au cassé, remuez-la jusqu'à ce que le sucre vienne en poudre. Mettez alors votre fleur d'orange sur un tamis, & la faites sécher à l'étuve. Les égrainilles, qui restent, servent à en praliner d'autres, s'il en est besoin.

*Orange.* (*Ratafia de fleurs d'*) Faites faire à la fleur cinq à six bouillons dans du sucre, cuit à la grande plume; & faites-y chauffer, sans bouillir, autant d'eau-de-vie qu'il y aura de syrop; faites infuser long-tems avant de le tirer à clair, & mettez un quarteron de fleurs pour livre de sucre.

*Orange.* (*Autre Ratafia de fleurs d'*) Mettez dans une cruche une pinte d'eau-de-vie, un quarteron de fleurs d'orange, une livre de sucre, environ trois demi-septiers d'eau. Bouchez bien le vase, & le faites bouillir douze heures au bain-marie.

*Oranges à l'eau-de-vie.* Faites les confire comme ci-après. Etant finies, mettez-les dans des bouteilles,

& verſez deſſus autant d'eau-de-vie que vous aurez de ſyrop que vous aurez fait chauffer enſemble, ſans bouillir; il faut que votre fruit baigne dans ſon jus.

*Orange.* (*Compôte d'*) *à la Bourgeoiſe.* Il faut les peler & les couper par tranches, les arranger avec du ſucre fin deſſus, & deſſous, & les ſervir avec un peu de ſyrop.

*Oranges confites au liquide.* (Voyez *Bergamottes, Cedrat, Citron*, le procédé étant le même.)

*Oranges confites au ſec.* Prenez des oranges confites au liquide; égouttez-les de leur ſyrop; faites enſuite cuire du ſucre, & le blanchiſſez à force de le travailler, en l'amennant au bord de la poële avec la cuiller; preſſez-y vos oranges; arrangez ſur des feuilles ou clayons; faites ſécher à l'étuve, & les placez en lieu ſec.

*Orange.* (*Conſerve d'*) Rapez de leur écorce; mettez de cette rapure dans du ſucre cuit à la grande plume: étant à moitié froid, travaillez-le; & lorſqu'il ſera prêt à s'épaiſſir, mettez-le dans des moules.

*Orange.* (*Eau à la fine*) Pour ſix pintes de cette liqueur, prenez ſix belles oranges de Portugal, levez-en délicatement les zeſtes; faites-les diſtiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau; & pour le ſyrop, deux peintes & chopine d'eau; trois livres & demie de ſucre, & demi-livre de caſſonade. Si vous voulez une liqueur plus fine & plus ſéche, augmentez de fruits & d'eſprit, & diminuez le ſucre d'une livre. Au défaut de fruit, on pourroit ſe ſervir de la quinteſſence d'orange; mais cette liqueur doit être conſommée bientôt, parce que la quinteſſence eſt ſujette à dépoſer: on peut, juſqu'à un certain point, parer à ce défaut, en paſſant la liqueur dans un tiſſu très-ſerré, & auſſi claire-fine qu'il ſe pourra.

*Orange.* (*Eau d'*) *pour boiſſon.* Coupez la peau

d'une orange en zestes, & les mettez dans un vase avec une pinte d'eau, & un quarteron de sucre; exprimez-y le jus de deux oranges, & la moitié de celui d'un citron; battez bien le tout d'un vase à l'autre; passez à travers un linge, & mettez-les rafraîchir.

*Oranges en puits.* Coupez le dessus en couvercle; ôtez un peu de la chair; mettez-y du sucre en poudre; refermez le dessus, & servez-les comme entieres.

*Oranges en rochers.* (*Tailladins d'*) Coupez des écorces d'oranges en tailladins; faites les-cuire dans du sucre à la grande plume: étant presque grillées, poudrez de sucre, & dressez en rochers.

*Orange* (*Filets ou Tailladins d'*) *à l'eau-de-vie.* Ratissez la superficie de quelques oranges douces, avec du verre; coupez l'écorce en filets; faites-les blanchir; faites-leur faire sept à huit bouillons, au sucre simplement clarifié, le lendemain autant. Le troisieme jour, finissez votre sucre en syrop; mettez-y vos filets faire quelques bouillons; faites chauffer ensemble, mais sans bouillir, autant d'eau-de-vie que de syrop; mettez vos filets en bouteilles, le syrop par-dessus, livre de sucre pour deux livres de fruit.

*Oranges glacées en fruits.* Prenez de la marmelade d'orange; faites, comme nous dirons ci-après à l'article *Marmelade d'orange.* Faites-la prendre à la glace dans la salbotiere; mettez-la dans des moules que vous remettrez à la glace: prêtes à servir, joignez-les avec de la gomme-gutte, pour leur donner la couleur qui leur est naturelle.

*Orange.* (*Marmelade d'*) Coupez des oranges douces par morceaux; ôtez-en les durillons; faites-les cuire, jusqu'à ce quelles soient tendres, dans l'eau bouillante, avec un peu de jus de citron; tirez-les à l'eau fraîche; égouttez-les, & les pressez dans une serviette; pilez-les, & les passez à l'étamine; met-

tez cette marmelade dans du sucre à la grande plume faire quelques bouillons ; sur demi-livre de marmelade, mettez une livre de sucre.

*Orange.* ( *Pâte d'* ) Faites une marmelade avec la pulpe d'orange ; faites cuire du sucre à caslé, autant que de fruit ; délayez-y votre marmelade, & laissez frémir un peu sur le feu ; dressez votre pâte dans des moules ; faites sécher à l'étuve avec bon feu ; retournez, quand elle sera séche d'un côté, pour la faire sécher de l'autre ; & quand elle sera ferme, serrez-la dans des boëtes garnies de papier blanc, en lieu sec.

*Orange.* ( *Pralines d'* ) Faites cuire à l'eau demi-livre de zestes d'orange ; faites-les bouillir avec trois quarterons de sucre cuit à soufflé ; mêlez-y une demi livre d'amandes à la praline ; mêlez bien le tout, & le mettez sécher à l'étuve, ou sur des grilles, ou sur un tamis.

*Oranges.* ( *Zestes d'* ) Prenez de belles oranges de Portugal ; coupez-les en zestes ; faites-les bouillir dans quatre eaux différentes, & les mettez autant de fois à l'eau fraîche, & les tenez un quart d'heure sur le feu, chaque fois que vous les y mettrez ; après quoi, vous les confirez & les dresserez comme les tailladins.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'orange est remplie d'un suc legérement acide, rafraichissant, stomachique, aperitif, propre à corriger les vices des humeurs putrides, & sur-tout les affections scorbutiques, à rendre la bile plus fluide. On peut en laisser user modérément à ceux qui ont de la fiévre, & qui sont sujets aux maladies bilieuses, putrides, lorsqu'il n'y a pas de toux, ni d'irritation à l'estomac, ou aux intestins.

ORGE : espece de bled qui vient sur des tiges plus courtes & plus grêles que le froment. Ses feuilles sont plus larges, & les barbes de l'épi plus grandes & plus piquantes que celles du seigle & du froment barbu. On en distingue de deux sortes,

qui n'ont point de différence essentielle pour les qualités.

*Orge mondé.* On le lave; on le nettoie bien: on le fait bouillir doucement dans l'eau, pendant cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il soit réduit en crême On y met, en commençant, un peu de beurre bien frais, & sur la fin nn peu de sel. Quand on veut rendre cette bouillie plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre. Si on le veut rafraîchissant, on y met des graines de melons & de citrouilles mondées.

*Orge passé:* se fait comme l'orge mondé; on le passe ensuite à l'étamine; alors il nourrit moins. Mais si, après l'avoir passé, on le fait épaissir sur le feu, il devient aussi nourrissant que l'orge mondé, si l'on en prend la même quantité. On peut mettre du lait dans ces différentes préparations: il en est plus agréable au goût; mais il ne convient pas dans la fievre.

Comme l'orge mondé est sujet à s'altérer avec le tems, le meilleur moyen de le conserver bon, est d'y mettre quelques feuilles de laurier: quelque sain qu'il soit préparé, comme nous l'avons dit, l'orge n'est pas propre à faire du pain comme le bled. Il rafraîchit; mais il nourrit peu.

OBSERVATION MEDECINALE.

L'orge est une substance nourrissante, adoucissante, rafraîchissante, qui non-seulement convient à tous les gens sains, mais est un des meilleurs alimens qu'on puisse donner aux personnes délicates, à celles qui sont attaquées de maladies longues, pendant lesquelles la nourriture legere est permise, enfin aux convalescens, dès qu'ils peuvent prendre des alimens.

ORGEAT. (*Syrop d'*) Prenez un quarteron des quatre semences froides, trois quarterons d'amandes douces, très blondes, quelques amères; échaudez-les & les pelez; pilez le tout, & tirez-en la substance laiteuse, en l'arrosant peu-à-peu d'une

chopine d'eau, & en pressant cette pâte dans une serviette; faites cuire deux livres de sucre à cassé, mettez-y votre lait d'amandes, & le mettez à l'étuve à une chaleur douce, jusqu'à ce qu'il vienne à perlé.

ORTOLAN: petit oiseau d'un plumage varié, moins gros qu'une alouette, très-gras pour l'ordinaire, commun dans nos provinces meridionales

*Ortolans à la broche.* Bardez-les, enfilez-les dans une brochette que vous attachez à la broche. Arrosez-les, en cuisant, d'un peu de lard fondu, ou les flambez; servez chaud, avec un jus d'orange, verjus & sel.

Il y a plusieurs autres manieres d'accommoder les ortolans; mais comme elles leur sont communes avec les cailles, (voyez *Cailles.*)

OBSERVATION MEDECINALE.

L'ortolan est un des mets les plus exquis qu'on puisse servir, quand cet oiseau est jeune, tendre, gras, & cuit à propos. Sa chair est legere, savoureuse, aisée à digérer, nourrissante & saine: il n'y a presque personne à qui cet aliment ne puisse ête donné, quand il a la permission de manger de la chair; je dis *presque*, parce qu'il y a des estomacs qui ne peuvent supporter les substances grasses; & dans la crainte d'occasionner une mauvaise digestion, il est prudent de n'en pas laisser manger aux convalescens.

OSEILLE: herbe potagere très-connue, d'un grand usage en cuisine.

*Oseille confite.* Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, persil, ciboules; mettez de ces herbes à proportion de leurs forces, après les avoir épluchées & lavées; faites les égoutter. Mettez un bon morceau de beurre dans un grand chauderon, vos herbes par-dessus, & autant de sel qu'il en faudra pour les bien saler. Faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'il ne reste point d'eau. Etant refroidies, mettez-les dans des pots bien nets. Moins on en consommera, plus les pots doivent être

petits, parce que quand ils sont entamés, les herbes ne se conservent tout au plus que trois semaines; lorsqu'elles sont dans les pots, faites fondre du beurre; & lorsqu'il est tiéde, couvrez-en vos herbes; quand le beurre est froid, couvrez vos pots; mettez-les dans un endroit sec, ni trop chaud, ni trop froid, pour vous en servir au besoin, soit pour la soupe, ou pour des farces.

*Oseille.* (*Farce à l'*) On sert de la farce d'oseille sous les œufs. On s'en sert pour farcir des poissons. On en fait quelquefois un plat particulier. Pour la faire, il faut hacher de l'oseille bien épluchée & lavée, & bien égouttée, qu'on met dans une casserole, avec de bon beurre frais, sel & poivre, persil, ciboules & cerfeuil, un peu de muscade. Laissez mitonner; & pour l'adoucir & lui ôter cet acide qui lui est propre, on peut y mettre sur la fin un peu de crême.

*Oseille.* (*Ragoût d'*) *en gras.* Epluchez; lavez; faites cuire à l'eau bouillante; faites égoutter ensuite comme des épinars; mettez-la dans une casserole; mouillez de coulis clair de veau & jambon, avec sel & poivre; faites mitonner à petit feu; le ragoût mitonné, mettez-y un peu d'essence de jambon, & vous en servez pour toutes les entrées à l'oseille.

Observation médecinale.

L'oseille est une plante fort saine, & assez nourrissante; son acide la rend rafraîchissante, & propre à corriger les vices des humeurs qui tendent à la putridité, principalement les affections scorbutiques, dartreuses, éréſipélateuses; elle est stomachique, légérement apéritive & lavative; son usage convient aux personnes sujettes aux hémorragies, aux embarras, ou engorgemens du foie, aux mauvaises digestions, à la constipation.

OUILLE *ou* OIL: grand potage; on en sert en gras & en maigre.

*Ouille de ramereaux.* Faites blanchir des rame-

reaux bien retroussés à l'eau. Empotez-les avec du bon jus ; mettez-y un paquet de poireaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri, navets, autres racines, ciboules & bouquet de fines herbes. Le tout etant cuit, mittonnez de votre bouillon. Rangez dessus vos ramereaux ; garnissez de racines. Jettez un bon jus de veau par-dessus, servez chaudement. On en peut faire autant des cailles, & autre gibier semblable, ou volaille.

*Ouille en gras.* Prenez toutes sortes de bonnes viandes, cimier de bœuf, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, morceau de jambon crud, des saucisses, un cervelat. Passez le tout au roux. Empotez chaque chose, à différens tems, selon ce que chaque substance en aura besoin pour cuire. Faites une liaison à votre roux, que vous y mettrez aussi. Ecumez ; mettez sel & poivre, cloux & muscade, coriandre & gingembre, le tout bien pilé, avec du thym & du basilic enveloppés dans un petit linge. Ajoûtez à cela force herbages & racines bien blanches, oignons, poireaux, racines de persil, panais, carottes, choux, navets, & ayez des cuvettes, ou d'autres vases propres à cela. Ce potage étant bien consommé, rompez des croûtes par morceaux ; faites-les mitonner de ce consommé bien dégraissé, & mouillez bien de bouillon toujours bien dégraissé. Dressez vos volailles & autres viandes, & garnissez de racines, si vous n'avez qu'un seul vase : si vous avez des vases pour mettre les racines, servez le potage sans garnir, parce que l'on en prend ce qu'on veut.

*Ouille ( Autre maniere d') en gras.* Prenez un fort morceau de tranche de bœuf, du côté du cimier, avec un quartier de mouton bien dégraissé, & deux noix de veau ; faites-les cuire à demi, à la broche. Mettez au feu une marmite avec la quantité nécessaire d'eau. Empotez vos viandes. Faites bouillir à petit feu, pendant deux heures ;

ecumez & dégraiſſez. Mettez enſuite à la broche un dinde, un chapon, un canard : étant preſque cuits, mettez-les dans la marmite ; faites toujours cuire, & doucement ; aſſaiſonnez ce potage de ſel, & y mettez un petit ſachet où il y aura du poivre long, ſix ou huit cloux, douze grains de coriandre, le tiers d'une muſcade, un peu de baſilic, une gouſſe d'ail. Pilez le tout dans le linge, & le mettez dans la marmite, avec huit ou dix oignons, un paquet de carottes & pânais, & de poireaux, racines de perſil, navets. Laiſſez conſommer le tout. Prenez enfin une demi-livre de jambon maigre ; coupez-le par tranches ; faites-le cuire dans une caſſerole couverte ſur un fourneau. Quand il eſt attaché, mouillez-le de votre bouillon, & le vuidez dans la marmite. Votre ouille étant cuite, laiſſez repoſer un quart d'heure le conſommé ; paſſez-le au tamis ; dégraiſſez-le bien. Mitonnez-en des croûtes. Dreſſez enſuite ces croûtes dans un pot à l'ouille, avec ce qu'il faut de bouillon ; & ſervez très-chaud.

*Ouille en maigre.* Faites cuire toutes les eſpeces de racines, dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de poiſſon, ou moitié bouillon de purée & de l'autre. Etant cuites, dreſſez votre ouille, un pain de profiterole au milieu. Garniſſez les bords de racines, & ſervez à l'ordinaire.

*Ouille de riz au blanc, en gras.* Faites blanchir, & le mettez cuire avec de bon bouillon, qui ne ſoit point coloré, & un bon morceau de lard bien ficellé. Quand le tout eſt bien cuit, & au moment de ſervir, mettez-y du coulis blanc, & ſervez dans un pot à ouille.

*Ouille de riz au blanc, en maigre.* Faites-le blanchir, & cuire enſuite dans de bon bouillon maigre, avec un bon morceau de beurre : étant cuit, mettez du bon coulis maigre. Délayez ce coulis avec de la crême. Paſſez le coulis à l'étamine plu-

ſieurs fois ; faites chauffer ſans bouillir. Mettez-le dans le riz ; & ſervez dans un pot à ouille, & chaudement.

OUTARDE : oiſeau de la groſſeur de l'oie. Quand cet oiſeau eſt jeune, ſa chair eſt aſſez tendre, & d'un bon goût. Le tems où il eſt le meilleur, c'eſt en automne & dans l'hiver. Il faut le laiſſer mortifier un certain tems, ſans quoi il eſt de difficile digeſtion. On apprête les outardes comme les oiſons ; on n'a qu'à conſulter cet article.

*Outarde. ( Pâté d' )* Après l'avoir vuidé & abbatu l'eſtomac, caſſez les os des cuiſſes ; lardez de lard moyen, aſſaiſonné de ſel & poivre, girofle, muſcade rapée, laurier. Mettez dans votre pâté beaucoup de lard pilé, & de bardes de lard, parce que cette oiſeau a la chair très-ſéche. Formez le pâté à l'ordinaire, & faites cuire pendant quatre heures au moins.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'outarde eſt, pour l'ordinaire, ferme & difficile à digérer ; elle ne convient qu'aux perſonnes qui ont un bon eſtomac, à celles qui font quelque exercice capable de favoriſer leur digeſtion.

## [PAI]

PAIN : ceſt une préparation du bled, ſoit froment, ou ſeigle, ou d'un mêlange des deux, réduit en farine, qu'on pétrit avec de l'eau un peu chaude, en y mettant un peu de ſel, & du levain, pour lui donner, par la fermentation que ces ſubſtances excitent, une ſorte de cuiſſon anticipée, & plus de legéreté qu'il n'en auroit ſans leur ſecours. C'eſt l'aliment ordinaire de l'homme, le plus ſain, le plus nourriſſant, & celui qui lui convient le mieux, dans tous les états qu'on puiſſe ſuppoſer.

*Pain à la Baviere, ou à la crême.* Faites une crême

épaiſſe, avec de la farine, huit jaunes d'œufs, la moitié d'un citron, une partie coupée en tranches, l'autre hachée, conſerve de fleurs d'oranges écraſée, crême & ſucre. Faites cuire. Ayez un pain rond d'une livre, chapelé; tirez la mie, en la prenant par-deſſous. Faites-le tremper dans du lait & du ſucre. Faites égoutter, & le farciſſez de la crême ci-deſſus. Rebouchez le trou. Mettez de la crême au fond d'un plat; dreſſez le pain, & le couvrez de crême bien unie, le citron en tranches par-deſſus. Glacez de ſucre, & faites cuire au four. Etant cuit, ſervez chaudement.

*Pains à la crême.* (*petits*) Il faut les faire de la groſſeur d'un œuf, les chapeler, les vuider par-deſſous, les remplir de la crême des pains à la Baviere, les ficeller, les tremper dans du lait, &, quand ils ſont égouttés, les faire frire au ſain-doux, ou au beurre affiné, &, étant de belle couleur, les déficeller, raper du ſucre par-deſſus, les glacer avec la pelle rouge, & les ſervir chaudement pour entremets, ou garnitures.

*Pains à la Miſſiſſipi.* Prenez un pain d'une livre bien rond, ſans baiure; vuidez-le de ſa mie en deſſous; farciſſez-le d'un bon ragoût de cailleteaux, pigeonneaux, huitres, petits œufs, crêtes, truffes, mouſſerons, montans de cardes, ou tel autre. (Voyez ces ragoûts à leurs articles reſpectifs.) Faites-le tremper dans du lait; farciſſez le, & le faites frire de belle coleur: après l'avoir ficellé, ſervez-le avec des ris de veau piqués du lard, & jambons cuits; & glacez en fricandeaux. Jettez leur ſauce ſur le tout, & ſervez pour entrée.

*Pain à la Montmorency.* Prenez des membres de volailles, perdreaux & beccaſſes. Coupez-les en zeſtes, & les faites mariner avec huile fine, ſel & gros poivre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, échalottes, le tout haché très-fin. Mettez auſſi quelques zeſtes de jambon. Arrangez tous ces filets en façon de pains. Fonbez une caſſerole de

veau & jambon ; mettez deſſus ces filets avec leur marinade ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits, dreſſez les petits pains. Mettez dans la caſſerole, où ils ont cuit, deux cuillerées de coulis, & un peu de réduction. Faites bouillir pour dégraiſſer ; paſſez la ſauce au tamis. Mettez-y du jus de citron, & ſervez ſur les petits pains.

*Pain au ſang en crépine.* Foncez une caſſerole de bardes de lard & de crépines ; mettez dans une pinte de ſang une livre & demie de panne bien hachée, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, oignons cuits, le tout haché menu, ſel & épices ; verſez le tout dans la caſſerole ; couvrez de la crépine, avec bardes de lard ; faites cuire à petit feu, à la braiſe ; & ſervez avec une bonne eſſence.

*Pain d'amandes & de piſtaches*, autrement dit *pain à la Hollandoiſe.* Prenez une demi-livre d'amandes douces, un quarteron de piſtaches ; pilez-les dans un mortier, avec du citron confit, & demi-livre de ſucre ; ajoûtez ſix ou huit jaunes d'œufs frais, donc vous aurez fouetté les blancs ; mêlez le tout ; frotez un plat de beurre ; dreſſez votre pâte deſſus ; uniſſez-les ; faites cuire au four, & ſervez glacés.

*Pain d'Eſpagne.* Prenez des eſtomacs de perdrix bien hachés ; une poignée de piſtaches échaudées ; pilez le tout dans un mortier ; ajoûtez trois ou quatre jaunes d'œufs, ſuivant le plat, du jus de veau ; délayez le tout ; paſſez-le à l'étamine ; mettez dans un plat ſur la cendre chaude, & par-deſſus un couvercle de tourtiere, feu deſſus : quand il ſera pris, ſervez chaudement.

*Pains de ſainte Genevieve.* Delayez demi-litron de fleur de farine avec trois œufs, les blancs fouettés, un quarteron de ſucre, un peu de crême. Faites la pâte liante, & les cuiſez comme les gauffres dans un fer à pains de ſainte Genevieve.

*Pain en côte de melon en gras.* Prenez un pain de demi-livre; ôtez-en la mie par-dessous; remplissez-le d'un salpicon. (Voyez *Salpicon.*) Mettez au fond d'un plat du coulis, & du Parmesan rapé; dressez le pain dessus: mettez autour cinq ou six queues de mouton à la braise; entre les queues, des oignons blancs, cuits au bouillon, avec un peu d'anis: arrosez le tout de coulis; poudrez de Parmesan; faites glacer au four, & servez à courte sauce.

*Pain en côte de melon en maigre.* Prenez un petit pain de demi-livre; ôtez la mie; passez-le au beurre, & le farcissez d'un ragoût de laitances. (Voyez *Laitances*) Mettez du coulis au fond d'un plat, le pain par-dessus; garnissez de rougets cuits au court-bouillon; mettez des oignons dans les intervalles, du coulis par-dessus; prenez, & faites prendre couleur au four; servez avec une essence. A la place d'oignons, on peut mettre des filets de soles ou d'anguilles, ou autres poissons.

On fait encore des pains de diverses sortes; comme,

*Pains aux champignons.*
*Pains aux choux.*
*Pains à la crême.*
*Pains aux jambons.*
*Pains aux morilles.*
*Pains aux mousserons.*
*Pains de perdrix.*
*Pains aux truffes.*
*Pains de veaux.*

Voyez, sous les noms différens, les différentes manieres de les faire.

PALAIS. On en emploie de deux especes, en cuisine; ceux de bœuf & de mouton.

*Palais de bœuf à la cendre.* Faites cuire vos palais de bœuf, à moitié dans de l'eau; parez-les ensuite; foncez une casserole de veau & jambon; mettez dessus vos palais, avec une douzaine de

petites truffes, plus un peu de lard fondu, un bouquet de persil, ciboules, une pointe d'ail, trois cloux de girofle, sel & gros poivre; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braise: à la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne, bouilli & écumé; achevez de faire cuire; retirez les palais & les dressez dans un plat; mettez, dans la braise où ils ont cuit, deux cuillerées de coulis; faites bouillir la sauce, pour la dégraisser; passez au tamis; faites-la réduire, si elle n'est pas assez liée, & servez sur les palais de bœuf avec les truffes.

*Palais de bœuf à la Tartare, avec une sauce piquante.* Faites cuire trois palais de bœuf à l'eau, avec sel, poivre, oignons, girofle, ail, & racines: étant cuits, laissez-les refroidir; parez-les & les coupez par la moitié; faites-les mariner avec huile fine, sel & fines herbes, épices, persil, ail, ciboules & échalotes hachés menu; pánez-les & les faites griller de belle couleur, en les arrosant, de tems en tems, du reste de leur marinade; quand ils sont grillés, servez-les avec une sauce piquante. ( Voyez *Sauce.*)

*Palais de bœuf au gratin.* Parez-les, & les faites cuire avec du bouillon: étant refroidis, coupez-les en filets; passez-les au beurre, avec deux oignons; coupez du jambon en filets; mouillez de jus & bouillon, & liez de coulis, avec un bouquet; faites bouillir une heure; dégraissez. Avant de servir; mettez-y de la moutarde, & servez sur un gratin fait ainsi. Mettez au fond d'un plat un hachis de foies de volailles, lard rapé, persil, ciboules, champignons, sel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaison; mettez ce plat sur la cendre chaude: quand le gratin est attaché, égouttez la graisse, & servez dessus les palais de bœufs.

*Palais de bœuf au Parmesan.* Coupez-les en filets: étant cuits à l'eau, & parés, passez-les avec des champignons; coupez de même une tranche de

jambon & fines herbes avec du beurre. Mouillez de bouillon & d'un peu de réduction, une cuillerée de coulis; faites mitonner; dégraissez; mettez sel & gros poivre. La sauce étant réduite, mettez au fond du plat du Parmesan rapé par-dessus le ragoût; recouvrez de Parmesan: faites glacer au four, ou sous un couvercle de tourtiere; & servez de belle couleur.

*Palais de bœuf en hâtelettes.* Cuits à l'eau, & parés, coupez-les en petits quarrés d'un pouce; coupez autant de morceaux de petit lard; passez-les ensemble à la casserole, avec beurre, persil, ciboules, champignons, pointes d'ail, le tout haché menu; ajoûtez une pincée de farine, & un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites cuire le ragoût sans dégraisser: étant cuit, & la sauce réduite, liez de quatre jaunes d'œufs, sans bouillir; pressez-y un jus de citron; enfilez ensuite les morceaux dans des hâtelettes, avec un morceau de petit lard à chacun; continuez ainsi jusqu'à la fin; trempez les hâtelettes dans la sauce; passez-les; faites griller de belle couleur, & servez à sec.

*Palais de bœuf en menus droits.* Faites cuire à l'eau; parez & coupez en filets; mettez-y les palais de bœuf; mouillez le ragoût de bon bouillon & d'un peu de coulis. Ajoûtez-y un bouquet avec un bon assaisonnement; le ragoût étant bien dégraissé, & la sauce suffisamment réduite, ajoûtez-y un peu de moutarde; & servez chaudement pour hors d'œuvre.

*Palais de bœuf.* (*Autres menus droits de*) On peut encore les servir entiers, cuits sur le gril, après les avoir préalablement fait mariner avec huile fine, sel & gros poivre, persil & ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Trempez-les bien dans leur marinade; panez-les; faites griller & servez à sec, ou avec une sauce claire & piquante.

*Palais de bœuf en rissoles.* Faites cuire à l'eau deux

deux palais de bœuf; coupez-les en dés; paſſez-les avec beurre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, ſel & poivre, une pincée de farine; mouillez de bouillon & d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, autant de coulis. Faites mitonner & réduire la ſauce; dégraiſſez, & laiſſez refroidir. Faites une pâte briſée: mettez deſſus de petits tas de ce ragoût; couvrez de même pâte; ſoudez les bords, & dorez: faites frire de belle couleur, & ſervez pour hors-d'œuvre.

*Palais de bœuf marinés.* Faites cuire à l'eau; parez-les; coupez en filets de la longueur & largeur d'un doigt; faites-les mariner avec ſel & poivre, ail, vinaigre, un peu de bouillon; beurre manié de farine, laurier, trois cloux: faites tiédir la marinade, & y laiſſez les palais, pendant trois heures; retirez-les; eſſuyez; farinez, & faites frire; & ſervez garnis de perſil frit.

*Palais de bœuf. ( Alumettes de )* Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau; & après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes; faites-les mariner avec du citron, un peu de ſel, perſil en branches & ciboules entieres. Quand ils ont pris goût, égouttez les; trempez les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de ſel fin, le tout delayé avec de la biere, juſqu'à ce que la pâte ait la conſiſtance d'une crême double; faites cuire enſuite vos alumettes de belle couleur, & ſervez chaudement.

*Palais de mouton au gratin.* Parez-les & les faites cuire à une braiſe blanche; arrangez-les ſur un gratin de foies gras, une groſſe truffe au milieu du plat, petits oignons dans les intervalles, un cordon de truffes autour. Faites attacher le gratin & le dégraiſſez, & ſervez ſur le tout une eſſence de bon goût. Les palais de bœuf & de veau ſe ſervent de même, ainſi que les pieds d'agneau.

*Palais de mouton. ( Autre gratin de )* Faites cuire à une bonne braiſe; faites attacher une farce à

moitié dans un plat; arrangez dessus les palais; & dans les intervalles, mettez de petites truffes, olives tournées, petits œufs, champignons & un cordon de cette garniture; faites attacher le tout; dégraissez, & servez par-dessus une essence claire, avec jus de citron. Les palais de bœuf en filets se servent encore de même.

*Palais de moutons roulés & frits en beignets.* Faites cuire comme les précédens. Etant refroidis, fendez-les bien minces; étendez dessus une farce fine bien mince; frotez d'œuf battu; roulez; trempez dans une pâte au vin de Champagne; faites frire de belle couleur, & servez sur du persil frit.

Les palais de bœuf s'accommodent encore de même; on peut encore les mettre au gratin, avec une sauce dessous, mais étant panés, roulés & grillés: on peut aussi les mettre à la broche, bardés en caille.

PALOMME, *ou* PALOMBE : oiseau de passage, en automne, qu'on trouve plus communément près des Pyrénées, & dans le Béarn, qu'ailleurs. C'est une espece de pigeon sauvage, plus gros que les ramiers, & même fort gros, dont la chair est noir, mais d'un bon goût. On trousse la palombe comme le pigeon. On la met à la broche sans la faire refaire. On l'arrose en cuisant, & on la pane avec la chapelure de pain, après l'avoir surfondue avec du lard brûlant qu'on fait égoutter dessus; on la sert dans son jus, comme le canard sauvage. On en peut faire des entrées de plusieurs façons, comme dans la perdrix. (Voyez *Perdrix.*)

PANADE : sorte de potage fait avec du pain cuit & imbibé de jus de viande. On en fait aussi avec du beurre, du sel & de l'eau. On en donne quelquefois aux convalescens, souvent aux enfans sevrés, au lieu de bouillie. Il seroit à desirer qu'on leur en donnât toujours, préférablement à la bouillie, dont même on ne devroit jamais les nourrir.

PANAIS : plante ou racine d'une odeur & d'un goût assez agréable & aromatique. On en fait un grand usage en cuisine, pour les potages, ragoûts & coulis de racines. On en fait peu de mets particuliers.

Observation médecinale.

Cette racine, qui est un peu aromatique, est legérement apéritive, fondante & déterfive; on la peut faire entrer dans tel mets que l'on souhaite; elle ne le rendra que plus sain. Mais il n'y a que les personnes qui ont un bon estomac, qui puissent manger une certaine quantité du panais même.

PANIS : espece de grain assez semblable au millet, mais dont l'épi est plus fort; on en fait des galettes dans certains pays, & sur-tout une espece de bouilie, comme du riz.

Observation médecinale.

Le panis est une graine nourrissante, assez legere, qui, étant cuite, préparée & assaisonnée comme il convient, peut être mangée par tout le monde; les personnes délicates ne le mangeront pas en pâtisserie.

PANNACHE de porc. Faites cuire des oreilles de cochon, comme les pieds à la Sainte-Menehoult; panez-les, pour les faire griller; & les servez à sec pour entremets.

Ou si vous les voulez servir en hors-d'œuvre, mettez dessous une sauce-robert. (Voyez *Sauce.*)

PANNE : graisse de l'intérieur du ventre du cochon, dont on fait du sain-doux, & qu'on hache par petits morceaux, pour mêler avec les ingrédiens dont on fait le boudin & les saucisses.

PARFAIT - AMOUR. Voyez *Cedrat rouge.* (*Eau de*)

PASTILLES : espece de pâte faite avec du sucre & divers ingrédiens, pour leur donner différens goûts. On les dresse, pour l'ordinaire, dans des porcelaines qu'on sert avec le fruit : outre la variété

qu'elles mettent dans les desserts, elles sont agréables au goût.

*Pastilles blanches.* Faites fondre de la gomme adraganth, & la passez; mettez dans cette eau du jus de citron, où auront infusé des zestes de ce fruit; versez sur du sucre royal pilé & bien tamisé, avec quelques gouttes d'essence de bergamote. Mêlez bien le tout, & faites une pâte maniable, dont vous formerez vos pastilles que vous ferez sécher à l'ordinaire.

*Pastilles de bouche.* Pour celles-ci, ajoûtez à la gomme adraganth, fondue & passée, un peu d'eau de fleurs d'oranges, deux gros d'essence d'ambre, douze grains de musc, que vous pilerez & passerez avec une livre de sucre royal; vous ferez du tout une pâte dont vous formerez vos pastilles. Les moules dont on se sert ordinairement pour les faire, sont de fer-blanc; la pâte étendue, on appuie dessus, en tournant, & on les taille : en soufflant par l'autre côté, on les détache, & on les roule, si l'on veut en cornets; on les fait sécher à l'air, en été, couvertes d'un papier. En toute saison, on ne doit les serrer que quand elles sont séches.

*Pastilles.* (Voyez *Cannelle*, *Cedrat*, *Chocolat*, *Citron*, *Girofle*, *Jasmin*, *Orange*, *Safran*, *Violettes*.

PATE: se dit des différentes manieres d'apprêter les diverses farines des grains différens, en les détrempant avec de l'eau, ou d'autres liqueurs. Nous en avons déja parlé au mot *Abaisse*, mais trop briévement, pour ne devoir pas étendre un peu cet article intéressant en cuisine, par les différens usages auxquels on emploie les pâtes, sçavoir, pour tourtes, gâteaux, pâtés, rissoles, & autres choses semblables.

*Pâte à frire.* Prenez un peu de beurre, du lait, & un peu de sel fin. Mettez le tout dans une casserole sur le feu : quand le lait est prêt à bouillir, mettez-y de la farine, & la desséchez sur le feu,

comme pour les petits choux. Etendez la enſuite avec le rouleau, le plus mince que vous pourrez; découpez-la en petits quarrés; faites-la frire dans l'huile; glacez-la avec du ſucre; & ſervez pour rôt, ou collation.

*Pâte à l'huile.* Faites bouillir de l'huile ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ne faſſe plus de bruit. Elle aura perdu alors de ſon âcreté. Prenez un litron de fleur de farine; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de ſel, de l'huile à diſcrétion, un petit verre d'eau. Mêlez le tout, & pétriſſez de ſorte que la pâte reſte un peu ferme, d'autant que cette pâte n'eſt jamais auſſi ferme qu'avec du beurre, quoiqu'on s'en ſerve rarement. Comme beaucoup de perſonnes la préferent, on a cru en devoir donner ici le procédé.

*Pâte biſe.* Prenez un boiſſeau de farine de ſeigle; ôtez-en ſeulement le gros ſon. Pétriſſez-la à l'eau chaude, de ſorte qu'elle ſoit ferme; n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaiſſe avec un rouleau. Cette pâte eſt propre pour les pâtés de jambon, & de groſſe venaiſon, qu'on tranſporte au loin; c'eſt pourquoi leur croûte doit avoir deux doigts d'épaiſſeur, pour ſoutenir les ſecouſſes du voyage.

*Pâte blanche pour les gros pâtés qui ſe mangent froids.* Mettez ſur une table un demi-boiſſeau de fleur de farine; faites un creux dans le milieu, dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre eſt dur, vous le manierez auparavant, pour l'amollir. Mettez-y trois onces de ſel fin, un demi-ſeptier d'eau, plus ou moins: détrempez peu-à-peu cette farine, en l'arroſant d'eau tiéde; cette pâte étant liée, étendez-la avec le rouleau; jettez un peu de farine deſſus & deſſous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut dans la pâte plus de beurre en hyver qu'en été, parce que le froid la ſéche & la rend plus difficile à manier. On peut la rendre plus fine, en y mettant plus de beurre. Voilà tout le ſecret.

*Pâte blanche, pour les tourtes & autres pâtisseries qui se mangent chaudes.* Prenez trois livres de beurre & un demi-boisseau de farine. Pétrissez votre pâte comme la précédente. Elle est propre à faire des pâtés d'entrées de veau, pigeonneaux, béatilles, & autres mets chauds.

*Pâte croquante.* Prenez environ deux poignées d'amandes, si vous ne voulez faire qu'une petite tourte; échaudez-les pour les peler; & en les pelant, jettez-les dans de l'eau fraîche; vous les essuierez ensuite pour les piler au mortier, en les arrosant, de tems en tems, d'un peu de blanc d'œuf, & d'eau de fleurs d'oranges, battus ensemble, afin qu'elles ne viennent point en huile. Il est important de les bien piler; & l'on pourroit même les passer au tamis, afin qu'il n'y reste point de grumeaux. Vos amandes étant ainsi préparées, vous mettez cette pâte dans une poële, & vous la desséchez avec du sucre en poudre, comme une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable: vous en formerez alors un rouleau, pour la laisser reposer quelque tems; puis vous en retirerez une abaisse que vous mettrez sécher au four dans une tourtiere: de ce que vous en aurez rogné, vous en formerez d'autres petits ouvrages, comme lacs d'amour, chiffres, ou autres galantieres, qui vous serviront pour garnir votre tourte.

*Pâte croquante d'une autre maniere.* Vous prendrez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de beau sucre fin, & autant de farine, si vous ne voulez qu'une tourte. Délayez le sucre le premier avec vos blancs d'œufs, & ensuite la farine; & pétrissez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable: vous en étendrez une abaisse fort mince, la poudrant de sucre fin; & l'ayant mise sur votre tourtiere, vous pincerez proprement les bords, d'espace en espace; & vous la piquerez avec la pointe d'un couteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe. Ce qui vous restera de

votre pâte, vous le filerez de la groſſeur d'un lacet, & vous en façonnerez le dedans de votre tourte. Vous y pouvez faire un ſoleil, une étoile, une croix de Malte, des armoiries, des fleurs de lys, ou autre choſe; enſuite vous la ferez cuire doucement au four; & pour la ſervir, vous remplirez les eſpaces de différentes marmelades ou gelées, ſuivant les couleurs que vous jugerez à propos de lui donner. On peut y ajoûter un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de quelqu'autre eau de ſenteur.

*Pâte demi-feuilletée.* Pour faire cette pâte, le procédé conſiſte tout ſimplement à mettre moins de beurre dans la pâte qu'on fait. Si elle n'eſt pas plus délicate, elle n'en eſt pas moins ſaine.

*Pâte feuilletée.* Prenez un demi-quart de fleur de farine. Faites la pâte à l'eau froide. Mettez-y un peu de ſel fin, avec quelques jaunes d'œufs, pour la rendre plus délicate. Maniez le tout enſemble, en l'arroſant de tems à autre, ſelon le beſoin. Quand cette pâte eſt mollette & bien liée, mettez-la en maſſe, & la laiſſez repoſer une demi-heure; après ce tems, étendez-la, avec un rouleau, de l'épaiſſeur d'un pouce. Eparpillez deſſus la quantité de beurre qu'il y faut, que vous mettrez en petits tas, pour le moins une livre. Pliez-la en double, en y renfermant du beurre; étendez-la de nouveau avec le rouleau, & cela, juſqu'à cinq ou ſix fois, & la réduiſez à l'épaiſſeur que vous voudrez, en la poudrant de farine, des deux côtés, pour qu'elle ne s'attache point à la table. Cette pâte ſert pour ce qu'on appelle *pâtés d'aſſiettes*, ſoit de veau, pigeonneaux, béatilles, & autres pâtés à manger chauds. Elle peut auſſi ſervir à faire des tourtes de confitures, & autres piéces de four.

*Pâtes de fruits.* Les pâtes de fruit ſont d'une grande reſſource à l'office, pour orner les deſſerts, & ſuppléer au fruit, lorſqu'il manque: on trouvera, à leurs articles reſpectifs, les fruits qu'on emploie le plus ordinairement pour ces ſortes de prépara-

tions. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cerises*; *Coings*, *Epine-Vinette*, *Framboises*, *Groseilles*, *Guimauve*, *Jasmin*, *Muscat*, *Orange*, *Péches*, *Poires*, *Pommes*, *Précoces*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.

*Pâtes*. Nous avons déja cité plusieurs fois dans cet ouvrage le *Dictionnaire Domestique*, imprimé chez *Vincent*, Libraire, rue saint Severin. Nous le rappellerons encore ici à l'occasion des différentes sortes de pâte, dont il est fait mention dans ce même Dictionnaire. Par la même occasion, nous avertissons nos lecteurs, qu'ils y trouveront d'autres articles de cuisine & d'office, très-bien traités; tels sont en particuliers les mots de

| | |
|---|---|
| *Coing*, | *Hidromel*, |
| *Concombre*, | *Jambon*, |
| *Confiture*, | *Iris*, |
| *Eau artificielle*, | *Lait*, |
| *Eau naturelle*, | *Laitue*, |
| *Fraise*, | *Lentilles*; |
| *Framboise*, | *Marron*, |
| *Groseille*, | *Navet*, |
| *Harengs*, | *Noisettes*, |
| *Haricots*, | *Noix*, |
| *Huiles*, | *Orange*. |
| *Huitres*, | |

Nous ferons mention, dans la suite, des autres instructions que nos lecteurs pourront puiser dans le *Dictionnaire Domestique*, relativement à la cuisine & à l'office.

PATÉ: on en fait de plusieurs manieres, tant en gras qu'en maigre. On en fait de chauds, qu'on sert pour entrées. On en fait de froids qui se servent pour entremets.

*Pâté à l'Allemande aux huitres, chaud, en gras*. Prenez un quartier d'agneau; lardez-le de moyen lard; formez une abaisse à demi-fine. Dressez dessus le quartier d'agneau, assaisonné de sel & poivre, muscades, cloux, laurier, lard pilé, fines herbes

& ciboules. Couvrez d'une abaiſſe pareille; faites cuire au four pendant trois heures. Pendant qu'il cuit, préparez un ragoût d'huitres. (Voyez *Huitre.*) Tirez votre pâté; mettez dedans votre ragoût; dégraiſſez; recouvrez, & ſervez chaudement.

*Pâté à l'Angloiſe.* Prenez de la chair de liévre, un gigot bien tendre & bien dégraiſſé; hachez bien le tout avec du lard crud, de la moëlle, un peu de graiſſe de veau, le tout bien haché, bien rouſſi, bien aſſaiſonné de toutes ſortes d'épices & fines herbes, avec quelques truffes & champignons hachés. Faites une abaiſſe d'une bonne pâte. Mettez-y votre farce; couvrez de bardes de lard, & enſuite d'une autre abaiſſe; mettez au four. Quand le pâté eſt cuit, ouvrez le & le dégraiſſez: mettez dedans un coulis de perdrix, & ſervez chaudement.

*Pâté à la ciboulette.* Faites une farce de godiveau avec de la tranche de bœuf, crue & blanchie, perſil & ciboules, le tout bien haché & bien nourri; aſſaiſonnez de fines épices. Mettez-y de la moëlle de bœuf, & un peu de mie de pain trempée dans du jus, quelques truffes & champignons hachés. Faites deux abaiſſes de bonne pâte; celle de deſſous plus forte, l'autre plus mince: dreſſez votre pâté; rangez-y votre ſauce; couvrez de bardes de lard & tranches de citron, & de la ſeconde abaiſſe. Façonnez; mettez au four. Etant cuit, dégraiſſez-le, jettez dedans un petit coulis, & ſervez chaudement.

*Pâtés (petits) à la Mazarine, en gras.* De rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboulles, champignons, trois œufs, & demi-ſeptier de crême, le tout bien haché & mêlé, faites un godiveau. Mettez-en entre deux abaiſſes de pâte feuiletée; ſoudez avec œuf battu, & dorez; mettez au four & ſervez tout buillant.

Il eſt encore une infinité d'autres manieres de faire des petits pâtés. Ce que nous venons de donner de procédés, ſuffit avec un peu d'intelligence

& de goût, pour en faire de toutes les sortes, & en imaginer de nouveaux.

*Pâté à la royale.* Coupez par rouelles une éclanche de mouton; ôtez-en bien les peaux. Dressez un pâté de pâte ordinaire. Mettez-y votre chair avec des filets de bœuf, de perdrix & de ramiers desossés, si on en a; garnissez de lard pilé, truffes, champignons, morilles, crêtes; assaisonnez à l'ordinaire d'epices, sel & fines herbes; finissez & faites cuire au four, huit ou dix heures. Dégraissez ensuite; mettez-y une sauce hachée, ou un jus de citron.

*Pâtés (petits) à l'Espagnole.* Faites blanchir du lard, du veau, un blanc de poulet; hachez le tout; assaisonnez & le pilez dans un mortier, avec un peu d'ail & rocambole. Dressez vos pâtés; remplissez-les de cette farce & finissez à l'ordinaire.

*Pâtés au sang.* Ayez un verre de sang de volaille, filets de lievre & de veau piqués de jambon & de lard bien assaisonnés; trempez-les dans le sang; faites un hachis de chair de poulets & perdrix, rouelles de veau, lard & moëlle, graisse, persil, ciboules, gousse d'ail, truffes, le tout haché; mêlez cette sauce avec le sang; faites deux abaisses, l'une de pâte ordinaire, & l'autre de pâte fine; formez-en votre pâté; dressez-y moitié de votre hachis, ensuite vos filets, & couvrez de l'autre moitié de votre hachis; couvrez de deux abaisses semblables aux premieres, la plus fine sur le godiveau, l'autre sur le tout; dorez; faites cuire au four, pendant huit à dix heures; dégraissez; jettez-y un coulis de perdrix au sang; servez chaud.

*Pâtés (petits) aux écrevisses.* Faites blanchir des écrevisses; mettez les queues à part; pilez les corps dans un mortier, & passez-les avec trois quarterons de beurre; faites bouillir une demi-heure. Exprimez-en le coulis à travers une serviette. Mettez dans ce beurre d'écrevisses demi-poignée de mie de pain bien fine que vous aurez délayée dans la crême, avec sel, safran & une douzaine de jaunes d'œufs.

Faites un ragoût de ris de veau, queues d'écrevisses, champignons, persil, œufs, culs d'artichauts; liez de coulis de jambon, le tout bien assaisonné. Faites des caisses de cartes en rond, que vous cousez ou que vous collez avec de l'œuf battu; beurrez-les; foncez-les de votre godiveau, & mettez-le dans votre ragoût; couvrez du même godiveau; mettez au four à un feu doux. Tirez-les de leur moule, étant cuits; & servez à sec.

*Pâtés d'assiette.* Hachez un morceau de rouelle de veau, avec de la graisse de bœuf, comme pour le pâté de godiveau; assaisonnez de même. Faites une abaisse de pâte fine, avec des œufs, un peu ferme. Mettez-y votre godiveau en pyramide. Couvrez d'une abaisse mince; dorez, & faites cuire une bonne heure. Mettez-y ensuite un coulis clair de veau & jambon, ou du jus de mouton, avec le jus d'un citron.

*Pâtés ( Autres petits) d'écrevisses.* Faites cuire les écrevisses à l'eau avec du sel; ôtez les queues & les grosses pates; épluchez-les & les mettez à part. Faites le beurre d'écrevisses, comme dessus; hachez quelques queues d'écrevisses avec de la chair de carpe, ou autre poisson frit, si c'est en maigre; si c'est en gras, vous ferez un godiveau de ris de veau, bien assaisonnés, pour l'un & l'autre; vous emploirez votre beurre d'écrevisses: formez vos petits pâtés d'une pâte de feuilleté; mettez-y de votre hachis, & des queues d'écrevisses entieres; couvrez de godiveau; finissez à l'ordinaire; dorez-les avec du beurre d'écrevisses, & mettez au four dans des tourtieres; servez chaud.

*Pâtés (petits) de foies gras aux truffes.* Piquez de truffes des foies gras; faites un hachis d'autres foies gras; dressez vos pâtés; mettez-y du hachis, & par-dessus, un morceau de foies gras piqué, & des truffes à côté; recouvrez de farce; finissez à l'ordinaire. Etant cuits, mettez-y un peu d'essence claire. On en fait de même de ris de veau piqués

de truffes, de foies, de lottes, & laitances de carpes lardées de truffes.

*Paté de godiveau.* Ajoûtez au godiveau précédent un blanc d'œuf crud, & aux épices du clou & de la muscade; formez votre pâté de pâte fine. Ajoûtez à la garniture ci-dessus, des morilles & andouillettes; laissez une ouverture au-dessus, pour y mettre, lorsqu'il sera cuit, un coulis clair de veau & jambon; & servez chaud.

*Pâté de macaronis.* Si vous avez des macaronis d'Italie, faites-les cuire à l'eau bouillante avec sel, pendant un quart-heure; passez-les ensuite à la casserole, avec du jambon en tranches minces, truffes, champignons, moëlle de bœuf, beurre frais, cannelle en poudre, Parmesan rapé, jus & coulis; beurrez une casserole; mettez-y une abaisse de pâte brisée, par-dessus votre ragoût de macaronis; recouvrez d'une autre abaisse; faites cuire au four une heure & demie: étant cuit, renversez ce pâté dans un plat. Faites-y un trou, pour y mettre un jus assaisonné de bon goût.

Au défaut de macaronis d'Italie, on peut en faire soi-même, en faisant une pâte avec des œufs, un peu d'eau, sel & farine, ce qu'il en faut. Il faut que cette pâte soit ferme; on en forme plusieurs abaisses très-minces qu'on laisse sécher & qu'on coupe en plusieurs morceaux grands de deux doigts.

*Pâté de Périgueux.* Pour deux livres de truffes, mettez douze foies gras, trois livres de panne de porc, persil, ciboules & champignons; hachez le tout. Dressez un pâté de la hauteur qu'il faut, pour y faire entrer votre mixtion; formez-le de panne hachée, & par-dessus une couche de tranches de truffes assaisonnées de sel fin & fines épices mêlées, & fines herbes; ensuite une autre couche de panne par-dessus, une couche de foies gras, assaisonnés comme dessus, & de champignons, persil & ciboules: continuez dans le même ordre, jusqu'à ce

que le pâté soit fini ; couvrez le tout de bardes de lard ; finissez à l'ordinaire ; faites cuire, & servez froid pour entremets.

*Pâté de poisson.* Pour faire un pâté de poisson en maigre, faites un godiveau de même que la farce de poisson, sans y mettre ni jaunes d'œufs, ni omelette, au surplus des truffes & champignons, andouillettes de poisson, culs d'artichauts, filets de poisson crud, & couvrez ces garnitures du surplus du godiveau ; finissez à l'ordinaire, & faites cuire : on peut, en servant, y mettre un coulis de champignons.

*Pâté dressé au blanc.* Faites une farce de volailles cuites, tettine de veau & lard blanchi, une mie de pain trempée dans la crême, persil, ciboules, champignons, pointes d'ail hachés, sel & poivre, & pour lier, deux jaunes d'œufs. Dressez ; mettez la sauce, & faites cuire. Le pâté cuit, retirez cette sauce ; délayez la dans un blanc bien assaisonné ; faites-la chauffer sans bouillir ; remettez dans le pâté, & par-dessus, un jus de citron ; servez chaud.

*Pâtés ( petits ) d'huitres à l'écaille.* Faites un godiveau de chair & laitances de carpes, brochets, & anguille, avec sel & clou battu, vin blanc.

Dans chaque pâté, une huitre enveloppée de ce hachis avec un peu de beurre frais ; finissez à l'ordinaire.

*Pâtés ( petits ) dressés au blanc.* Dressez vos petits pâtés & les remplissez d'un godiveau de volaille cuite, graisse, tettine de veau, lard blanchi, mie de pain trempée dans la crême, ciboules, sel & poivre, le tout haché & mêlangé, & lié de cinq jaunes d'œufs. Finissez ; dorez, & les mettez au four. Etant cuits, ôtez-en le godiveau, & le délayez dans un coulis blanc ; faites chauffer sans bouillir ; remettez dans les pâtés ; au défaut de coulis,

on peut faire cette opération avec de la crême & des jaunes d'œufs.

*Pâté en croustade.* Coupez des noix de veau bien minces; hachez du lard & de la graisse de bœuf; faites-les fondre; passez & laissez refroidir cette graisse; faites une sauce de toutes sortes de foies avec une livre de bon beurre, & la graisse ci-dessus; pilez le tout dans un mortier; assaisonnez de sel & poivre, un peu de fines herbes & fines épices. Faites deux abaisses de pâte fine; dressez votre pâté dans une tourtiere; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, & par-dessus, une des noix de veau, ensuite deux autres tranches de jambon, un autre lit de farce, une autre de noix de veau, ainsi de suite jusqu'à la fin. Couvrez le tout de bardes de lard. Mettez-y un oignon piqué de deux cloux; couvrez de l'autre abaisse; mettez au four, & faites bien cuire : étant cuit, faites un trou au-dessus; dégraissez le pâté, en le renversant sens-dessus-dessous dans un plat : mettez dedans une farce hachée, & servez pour entrée.

*Pâté en pot.* Coupez un gigot en filets, un lievre & une perdrix de même, une noix de veau & demi-livre de jambon; hachez le tout avec champignons, fines herbes, ciboules, échalottes, sel & poivre, muscade & épices; ajoûtez à cet assaisonnement quatre livres de lard en dés, & six jaunes d'œufs, les blancs fouettés, une poignée de pistaches échaudées; foncez une marmite de bardes de lard; mettez dessus votre hachis; couvrez de bardes; fermez bien la marmite, pour qu'il y ait le moins d'évaporation qu'il se pourra; faites cuire une journée entiere à petit feu; laissez refroidir; ôtez-les bardes; servez sur un plat pour entremets.

On en fait aussi griller des tranches pannées pour entremets.

*Pâté (Autre) en pot.* Prenez quatre livres de

trânches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois de graiſſe de bœuf, quatre de lard coupé en dés, trois de jambon, avec ſel & poivre, fines herbes, fines épices, trois œufs, coulis de deux perdrix; hachez bien, & mêlez le tout; faites cuire à la braiſe blanche, pendant quinze ou vingt heures; laiſſez refroidir; ôtez les bardes de lard, & tranches de veau; laiſſez refroidir, & ſervez pour entremets.

*Pâtés (petits) feuilletés en maigre.* Hachez chair d'anguille, laitances de carpes, champignons à demi-cuits, ciboulettes & fines herbes. Aſſaiſonnez; faites fondre la moitié autant de beurre que vous avez de hachis. Faites vos pâtés de pâte feuilletéee, & les faites cuire au four, ou dans des tourtieres: étant cuits, mettez-y du jus de citron, ou verjus en grains.

*Pâté fin.* D'une rouelle de veau avec graiſſe de bœuf, lard fondu, ſel & poivre, fines herbes & ciboules hachées, faites un godiveau; dreſſez un pâté de feuilletage; mettez-y le godiveau avec culs d'artichauts, champignons, truffes, ris de veau, & crêtes: une heure ſuffit pour le cuire. Etant cuit, mettez-y une ſauce blanche avec verjus, du jus de citron; ſervez chaud.

On fait encore beaucoup d'autres pâtés, tant chauds que froids, en gras ou en maigre. Les pâtés chauds ſe ſervent pour entrées; les pâtés froids, pour entremets.

## Entrées.

### *Pâtés chauds en gras.*

Pâtés d'alouettes.
Pâtés de beccaſſes.
Pâtés de cailles.
Pâtés de canards.
Pâtés de chapons deſoſſés.

Pâtés de dindons.
Pâtés d'une éclanche à la broche.
Pâtés de faisans.
Pâtés de foie de veau à la Princesse.
Pâtés de grives.
Pâtés de jambon.
Pâtés de langues de bœufs.
Pâtés de langues de moutons.
Pâtés de lapins.
Pâtés de liévres.
Pâtés de perdrix.
Pâtés de pigeons.
Pâtés de poitrine de veau.
Pâtés de poulardes desossées.
Pâtés de poulets.
Pâtés de poulets à la crême.
Pâtés de rouelle de veau.
Pâtés de tendrons de veau.

## ENTREMETS.

### *Pâtés froits en gras.*

Pâtés de beccasses.
Pâtés de canards.
Pâtés de cerf.
Pâtés de chevreuil.
Pâtés de dindons
Pâtés d'une éclanche.
Pâtés de faisans.
Pâtés de jambon.
Pâtés de lapins.
Pâtés de lapereaux.
Pâtés de liévre.
Pâtés de liévre desossé.
Pâtés d'oisons.
Pâtes d'outarde.
Pâtes de perdrix.
Pâtes de poulardes.
Pâtés de rouelle de veau.

Pâtés

Pâtés de sanglier.
Pâtés de sarcelles.
Pâtés de tranches de bœuf.

## ENTRÉES ET ENTREMETS.

### *Pâtés de poisson.*

Pâtés d'anguilles.
Pâtés de barbots.
Pâtés de brèmes.
Pâtés de brochets.
Pâtés de carpes entieres.
Pâtés de carpes farcies.
Pâtés d'esturgeon.
Pâtés de lamproie à l'Angloise.
Pâtés de macreuses.
Pâtés de rougets.
Pâtés de saumon.
Pâtés de soles.
Pâtés de thon.
Pâtés de truites.
Pâtés de turbots.

On trouvera aux articles respectifs la maniere de faire ces différens pâtés, froids ou chauds, gras ou maigres.

PAVI : espece de pêches dont on compte plusieurs especes; le *petit pavi alberge jaune*; le *petit pavi alberge violet*; le *pavi blanc*; le *gros pavi jaune*; le *gros pavi rouge*. Le *petit pavi jaune*, ou *pavi de S. Martin*. Le pavi blanc ne diffère de la magdelaine blanche que par le dehors; on ne les distingue qu'en les ouvrant. Le pavi rouge de Pomponne est très-gros. Il a quelquefois jusqu'à treize pouces de tour, & d'un beau coloris.

*Pavi.* (*Glace de*) Prenez des pavi bien mûrs; coupez-en la chair bien menu; mettez-les cuire dans une pinte d'eau; faites bouillir quelques bouillons; passez au tamis avec expression; mettez-y demi-livre de sucre; & lorsqu'il sera fondu, faites prendre à la glace.

PECHE : fruit de l'arbre appelé *pêcher*. Ce fruit eſt couvert d'une laine courte, rempli d'une chair ſucculente, & fort agréable au goût ; qui eſt ſillonnée dans toute ſa longueur, & renferme un noyau creuſé de foſſes aſſez profondes, qui renferme une amande plate & longuette. La plûpart des pêches ont la peau cotonneuſe & velue; les pêches violettes l'ont d'ordinaire velue : il y en a qui quittent le noyau ; d'autres, dont le noyau eſt adhérant au fruit : tels ſont les *pavis* & les *brugnons*. Ce fruit, pour être bon, doit être fondant, & avoir la chair fine & un peu ferme : il faut que ſon goût ſoit vineux & relevé ; que le duvet en ſoit fin ; car celles dont le poil eſt long, ſont, pour l'ordinaire, d'un goût amer & plat, d'une chair pâteuſe & ſéche ; & le jus en eſt fade & inſipide.

*Pêches à la bourgeoiſe.* Coupez des pêches preſque mûres en deux, & les faites cuire avec un peu d'eau & de ſucre à petit feu, pour qu'elles ne ſe défaſſent point. Quand elles fléchiront, tirez-les ; faites cuire un peu leur ſyrop, & le ſervez deſſus.

*Pêches à la cloche.* Faites les cuire entieres ſur un plat, avec du ſucre fin, ſous un couvercle de tourtiere ; glacez-les bien, & les ſervez chaudes.

*Pêches à l'eau-de-vie.* ( *Compôte de* ) Coupez en tranches des pêches confites à l'eau-de-vie ; faites un ſyrop avec de l'eau & du ſucre, que vous ferez cuire comme ceux des compôtes, & que vous verſerez deſſus.

*Pêches à l'eau-de-vie.* Prenez des pêches entieres; faites-les blanchir, & les pelez & les faites confire, comme nous dirons ci-après *au liquide*. Mettez-les avec autant d'eau-de-vie que de ſyrop. Mêlez bien l'un & l'autre, ſans bouillir ; demi-livre de ſucre pour livre de fruit.

*Pêches au caramel.* Prenez des pêches crues ou confites à l'eau de-vie ; faites-les égoutter ; retournez-les enſuite dans un ſucre grillé ; enfilez-les dans de petites brochettes que vous ferez entrer dans les

mailles d'un clayon, pour les faire sécher à l'étuve; dressez-les au service, soit en pyramide, ou de telle autre maniere que vous jugerez à propos.

*Pêches.* (*Cannelons de*) Prenez des pêches bien mûres; écrasez-les, & les délayez avec un peu d'eau; passez-les au tamis, avec expression; mettez-y du sucre une livre & demie pour pinte de jus; faites prendre à la salbotiere; mettez ensuite dans des moules à cannelons, pour égoutter, & les en tirez pour les servir, comme nous avons dit aux articles *Cannelods.* (Voyez *Cannelons à la crême*, de *Café*, *Chocolat*, *Fraises*, *Framboises*, &c.)

*Pêches.* (*Compôte de*) Prenez des pêches un peu fermes; pelez-les; ôtez les noyaux; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles montent & s'amollissent; tirez-les, & les passez à l'eau fraîche; mettez-les ensuite bouillir dans du sucre clarifié jusqu'à ce qu'elles n'écument plus; tirez du feu, & servez chaudement.

*Pêches.* (*Autre Compôte de*) Si vous les prenez mûres, pelez-les, ôtez le noyau, & les coupez par quartiers; mettez-les dans une casserole avec du sucre fin par-dessous & de l'écorce de citron confite, hachée menu; faites cuire au four: étant cuite, poudrez de sucre, & donnez couleur avec la pelle rouge.

*Pêches* (*Compôte de*) *crues.* Choisissez-les bien mûres. Pelez-les & les coupez en tranches; dressez-les dans un compôtier, avec du sucre en poudre dessous, & dessus, à court syrop.

*Pêches* (*Compôte de*) *grillées.* Pelez des pêches entieres: faites-les blanchir & cuire à petit feu dans du sucre grillé. Etant finies & dressées, faites un petit syrop, pour mettre dessus en les servant.

*Pêches* (*Compôte de*) *grillées, d'autre maniere.* Retournez des pêches sur un grand feu, pour en griller la peau; mettez-les à mesure à l'eau fraîche, pour les nettoyer: après les avoir fait égoutter, mettez-les cuire entieres avec de l'eau & du sucre; servez, quand le syrop aura pris consistance.

*Peches confites au liquide.* Prenez des pêches presque mûres ; pelez-les, & les coupez en deux ; ôtez le noyau ; faites-les blanchir un peu. Faites-leur faire ensuite deux bouillons seulement dans du sucre cuit à la grande plume ; laissez-les ainsi jusqu'au lendemain ; faites-les égoutter ; faites bouillir ce syrop ; remettez-y votre fruit, pour lui faire prendre quelques bouillons ; finissez-les ; il faut autant de sucre que de fruit. Les pavis se confisent de la même maniere.

Si vous voulez les tirer au sec, laissez-les une nuit dans le poëlon à l'étuve, pour en dessecher l'humidité. Faites-les égoutter ensuite ; poudrez-les bien de sucre fin, & les mettez sécher à l'étuve.

Pour confire les pêches vertes au liquide, il faut les peler ; ôter les noyaux ; les mettre à mesure à l'eau fraîche ; les faire blanchir en bouillant à feu moderé. Lorsqu'elles verdissent, il faut les tirer, les laisser refroidir & les mettre dans de nouvelle eau fraîche ; étant égouttées, mettez-les dans le sucre cuit à perlé ; faites bouillir & écumez ; tirez ensuite du feu & laissez refroidir. Remettez de nouveau bouillir, jusqu'à ce que le syrop soit à perlé, & dressez ensuite dans leurs pots. On peut encore, au lieu de les peler, les lessiver comme les abricots & les amandes vertes.

Le procédé, pour les mettre au sec, est le même que celui ci-dessus.

*Pêches. (Conserve de)* Faites-les cuire en marmelade : passez cette marmelade au tamis ; desséchez-la, & délayez dans du sucre a la grande plume. Il faut livre de sucre, pour quarteron de marmelade.

*Pêches. (Eau de)* Prenez une demi-douzaine de belles pêches, coupez-les, faites-leur prendre un bouillon à l'eau bouillante, pour faire prendre goût à l'eau ; laissez refroidir ensuite ; mettez-y environ un quarteron & demi de sucre : passez à la chausse jusqu'à ce que l'eau soit claire. Faites-la rafraîchir ou seulement frapper de glace pour boire. Si vous augmentez de fruit, augmentez de sucre.

*Pêches.* ( *Glace de* ) Choiſiſſez-les bien mûres ; écraſez-les & les délayez avec un peu d'eau ; laiſſez infuſer un peu ; paſſez enſuite au tamis avec expreſſion ; mettez-y beaucoup de ſucre & de fruit, parce que la glace concentre les ſaveurs ; mettez à la ſalbotiere, & faites prendre à la glace, en travaillant le mêlange ; & ſevez dans des gobelets.

*Pêches glacées en fruits.* Prenez de la marmelade de pêches, faites comme nous dirons à l'article ci-après. Faites-la prendre à la glace dans la ſalbotiere ; mettez-la dans des moules à pêches, enveloppés de papier ; remettez ces moules à la glace ; & lorſque vous ſerez prêt à les ſervir, colorez-les d'un verd-gris & de cochenille, de ſorte qu'elles ayent l'air du fruit même.

*Pêches.* ( *Marmelade de* ) Coupez des pêches en tranches minces ; faites-les cuire dans un chauderon, avec trois quarteron de ſucre pour livre de fruit ; lorſque la marmelade ſera près de finir, mettez-y les noyaux que vous aurez pilés.

*Pêches.* (*Noyaux de*) Prenez de la pâte à paſtilles ; mettez des amandes au centre, & les formez en noyaux de pêches dans des moules à cet effet, en les colorant d'une teinte approchante de celle du noyau de pêche : au défaut de pâte, faites deſſécher de la marmelade de groſeilles ; faites-en une pâte avec du ſucre en poudre, & formez-la dans des moules ; faites ſécher à l'étuve, & ſerrez en lieu ſec, pour le beſoin.

*Pêches.* ( *Pâte de* ) Pelez des pêches pas trop mûres ; ôtez le noyau ; faites-les cuire à l'eau, à petit feu, juſqu'à ce qu'elles verdiſſent ; laiſſez-les refroidir dans leur eau ; faites les égoutter enſuite & les preſſez avec expreſſion dans une paſſoire. Faites deſſécher à petit feu, en remuant toujours juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus au poëlon : travaillez-la avec du ſucre en poudre, ou mieux avec du ſucre cuit à caſſé. Etendez votre pâte ſur des feuilles d'office, & faites ſécher à l'étuve.

*Pêches séchées au four.* Prenez-les bien saines; mettez-les au four amortir. Fendez-les pour en tirer le noyau; ouvrez-les, pour les faire sécher également des deux côtés. Quand elles seront suffisamment cuites, tirez-les; applatissez-les, & les remettez encore une seconde fois sécher, & les serrez en lieu sec.

*Pêches ( Tourte de ) blanches.* Pelez des pêches, & les faites cuire avec une quantité suffisante de sucre clarifié dans une poële couverte. Laissez-les refroidir ensuite; dressez une tourte de pâte feuilletée; rangez-y vos pêches, & faites dessus un grillage de bandes de la même pâte. Votre tourte étant faite, glacez-la à l'ordinaire, & servez chaudement.

*Pêches ( Tourte de ) grillées.* Faites griller des pêches sur un grand feu; mettez-les à l'eau fraîche, pour les nettoyer, & les remettez encore une fois à l'eau fraîche. Egouttez-les ensuite, & les faites cuire comme les précédentes; dressez la tourte, & la finissez comme dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pêche de bon acabit & mûre, est un fruit rafraîchissant, apéritif, fondant, facile à digérer, & nourrissant, dont on peut manger beaucoup: ceux qui ont l'estomac froid & ne digerent pas aisément la pêche crue, ne doivent pas, pour cela, se priver de ce fruit sain; ils le mangeront avec du sucre, ou cuit dans l'eau.

PERCE-PIERRE *ou* SAXIFRAGE : plante ainsi nommée, parce qu'elle vient dans les fentes des pierres. On fait, avec cette plante & le pourpier confit, des salades de Carême; ou on l'emploie dans les salades, comme les cornichons en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces especes de salades ne conviennent qu'aux plus forts estomacs, & aux gens qui font beaucoup d'exercice; tous les ingrédiens sont âcres, irritans, échauffans & difficiles à digérer, mais d'ailleurs fort sains.

PERCHE : poisson de mer & d'eau douce; car il

en eſt de deux eſpeces : on n'emploie point en cuiſine la perche de mer, parce qu'elle eſt coriace, viſqueuſe & de mauvais gout. Celle de riviere eſt d'un goût exquis, & très-recherchée.

*Perches à la Pruſſienne.* Ecaillez, vuidez & faites mariner, avec beurre, perſil, ciboules, ail, échalottes hachées, ſel & gros poivre. Panez-les, & faites griller. Faites une ſauce comme pour celle (au coulis d'écreviſſe,) ſauf le coulis qu'il n'y faut pas.

*Perches à la ſauce à la Hollandoiſe.* Cuites, comme à l'article ci-deſſus, ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe. (Voyez *Sauce.*)

*Perches à la ſauce aux anchois.* Etant cuites au court-bouillon, & parées, dreſſez & ſervez deſſus une ſauce aux anchois. (Voyez *Sauce.*)

*Perches à la ſauce aux capres.* Faites cuire comme les perches pour rôt; ôtez les écailles, & ſervez avec une ſauce aux capres & anchois. (Voyez *Sauce.*)

*Perches à la ſauce blanche.* Cuites au demi-court-bouillon, parez-les & ſervez deſſus une ſauce blanche, à l'ordinaire. (Voyez *Sauce.*)

*Perches à l'Italienne.* Faite cuire dans un court-bouillon, où elles ne faſſent que frémir. Parez-les, & les ſervez avec une ſauce à l'Italienne. (Voyez *Sauce.*)

*Perches à l'orange.* Faites cuire comme deſſus, & les ſervez avec une ſauce faite de jus d'orange dans un coulis maigre, avec un peu de beurre & quelques zeſtes; liez, aſſaiſonnez, & ſervez : au défaut de coulis; faites une ſauce blanche à l'ordinaire, avec un jus d'orange & quelques zeſtes.

*Perches aux concombre.* Ecaillez & vuidez; faites frire & mitonner dans un ragoût de concombres. Dreſſez-les, & jettez par-deſſus le ragoût. (Voyez *Concombres.*)

*Perches aux ris de veau.* Faites-les cuire à une

bonne braiſe, avec du vin blanc, à très-petit feu; & qu'elles ne faſſent que frémir. Parez-les & les ſervez avec un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de veau.*)

*Perches en ragoût.* Habillez, & mettez ſur le gril pour en ôter la peau. Paſſez au beurre où vous aurez fait frire une pincée de farine; mouillez d'un demi-ſeptier de vin blanc, un peu de purée claire ou de bouillon maigre; mettez un oignon piqué de cloux, avec perſil haché, ſel & poivre. Quand cette ſauce aura bouilli, faites-y mitonner vos perches; ſervez-les chaudement, avec un ragoût de champignons ou d'écreviſſes.

*Perches pour rôt.* Choiſiſſez les plus belles. Otez les ouïes, & partie des œufs; faites cuire à petit feu, avec vin blanc, beurre, bouillon maigre, racines, oignons piqués de cloux, racines, bouquet, un zeſte d'orange, ail, ſel & poivre. Servez avec les écailles ſur une ſerviette à ſec, avec perſil frit.

On les ſert encore pour rôt, cuites au court-bouillon, ou à la ſauce verte, ou ſauce aux mouſſerons. (Voyez *Sauce.*)

*Perches.* (*Terrine de*) Habillez une belle perche & la coupez en quatre; dépouillez une anguille, & la coupez par tronçons; beurrez une terrine; arrangez-y les morceaux entremêlés avec ſel, poivre, épices, bouquet, demi-verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc & bon beurre; lutez le couvercle de la terrine, pour que rien ne tranſpire. Faites cuire à très-petit feu; dégraiſſez enſuite la terrine, & y ajoûtez un ragoût de laitances de bon goût, pour ſervir. Les terrines de *brochets* & *tanches* farcies ſe font de même.

*Perches en filets au blanc.* Faites cuire des champignons paſſés au blanc, avec un peu de crême; mettez-y vos filets de perches, liés de trois jaunes d'œufs, avec perſil haché & muſcade; ſervez chaudement.

*Perches* (*Potage de*) *au blanc.* Faites-en griller

plusieurs ; parez les ; réservez la plus belle ; desossez les autres ; pilez deux douzaines d'amandes douces, en les mouillant, de tems en tems, d'un peu d'eau. Mettez-y ensuite vos perches desossées, quatre jaunes d'œufs durs, & pilez le tout ; passez au beurre un oignon & quelques branches de racines ordinaires, sans roussir ; un brin de persil, une ciboule entiere, mouillée de bouillon de poisson ; délayez-y un peu de mie de pain, & ajoûtez quelques champignons coupés en tranches, avec un peu de basilic. Faites mitonner le tout ; ajoûtez-y le coulis que vous avez fait dans le mortier ; passez le tout à l'étamine, & le conservez. Passez ensuite des champignons au beurre, mouillés de bouillon de poisson, avec bouquet, sel & poivre, & y mettez votre grosse perche avec une douzaine de laitances blanchies. La sauce se réduisant, mettez-y de votre coulis. Mitonnez des croûtes dans un plat, avec du bouillon de poisson. Dressez votre grosse perche sur le potage ; garnissez de laitances ; jettez le coulis par dessus, & servez chaudement.

Les potages de *brochet* & de *vives* se font de même.

*Perches au court-bouillon.* Voyez *Carpe*, pour la façon de les faire cuire. Parez ; dressez-les, & servez dessus un ragoût, ou simplement un coulis d'écrevisses.

*Perches au coulis d'écrevisses.* Faites cuire au court-bouillon ; laissez-les refroidir ; parez-les, dressez-les dans un plat, & les tenez chaudement. Faites une sauce avec un anchois haché, beurre frais, sel, poivre & muscade, un peu de farine, d'eau & de vinaigre ; liez la sauce avec un coulis d'écrevisses ; jettez sur les perches.

*Perches.* (*Tourte de*) Faites-les griller ; parez-les ; levez les filets, & les mettez dans un ragoût de champignons. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée ; mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaisse pareille ; dorez ; mettez au four : étant

cuite, découvrez & y mettez un peu de coulis; servez chaudement.

PERDREAUX *à la broche*. Piquez de menus lard; enveloppez d'une feuille de papier, ou d'une barde avec des feuilles de vigne. Mettez à la broche; faites cuire à petit feu. Etant presque cuits, ôtez le papier; faites prendre couleur : on peut les servir avec verjus, sel & poivre, ou jus d'orange.

*Perdreaux à la Polonoise*. Mettez-leur du beurre dans le corps; faites cuire à la broche; enveloppez de lard & de papier : étant cuits, levez une cuisse sans la détacher; mettez dans le ventre une pincée de gingembre rapé, autant d'échalottes hachées & de persil, de sel, & un peu de beurre frais. Ecrasez les deux ailes entre deux assiettes; mettez-y quelques zestes d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain par-dessus, & les mettez quelque tems sur un réchaut, entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi-verre de vin de Champagne; faites bouillir un tour, & servez chaudement. On peut servir de même toutes sortes de volaille.

Nous parlerons d'abord des perdreaux, & ensuite des perdrix.

*Perdreaux*, ( *Autre maniere de faire les* ) *à la Polonoise*. Vos perdreaux étant vuidés, épluchés & flambés, coupez-les en quatre; passez-les au lard fondu, & les mouillez d'un verre d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu. Quand l'eau-de-vie sera éteinte naturellement, ajoûtez des ris de veau blanchis, avec champignons & bouquet; mouillez de bon bouillon & d'un peu de coulis. Faites cuire le ragoût à petit feu. Dégraissez-le; mettez-y un jus de citron, & servez à courte sauce.

*Perdreaux à la Polonoise*. ( *Bigoche ou Galimafrée de* ) Faites cuire à la broche, & coupez par membres, comme pour une fricassée de poulets. Passez à la casserole avec un peu de bouillon, une pincée de ciboules hachées, autant d'échalottes & de persil; rocamboles, mie de pain fine, zestes &

jus d'orange, ſel & poivre; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

*Perdreaux à la Prévalaie.* Farciſſez dix perdreaux de beurre de la Prévalaie, & faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Dégraiſſez-les, & les mettez dans une ſauce au beurre, faite avec un peu de réduction, ſel & gros poivre, jus de citron; faites lier cette ſauce ſur le feu; mettez dedans les perdreaux, & ſervez chaudement.

*Perdreaux à la ſauce à la carpe.* Farciſſez-les de leurs foies, & les faites cuire à la broche; ſervez-les avec une ſauce à la carpe. (Voyez *Sauce.*)

*Perdreaux à l'eau-de-vie.* Fendez-les ſur le dos; farciſſez-les d'un hachis de leur foie, avec lard rapé; & faites cuire avec des tranches de lard, veau & jambon, bien aſſaiſonnés à moitié de la cuiſſon; mettez dans le ragoût un poiſſon d'eau-de-vie: étant cuits, paſſez leur ſauce; ajoûtez-y une cuillerée d'eſſence, un peu de beurre. Servez à ſauce courte, avec un jus d'orange & un peu de gros poivre.

*Perdreaux à l'orange.* Farcis comme deſſus; mais ſans fenouil, faites cuire comme deſſus; ſervez avec une bonne eſſence dans laquelle vous exprimerez le jus de deux oranges, & où vous aurez mis quelque zeſtes du même fruit.

*Perdreaux au coulis de leurs fois.* Farciſſez-les de fines herbes, avec beurre, ſel & gros poivre; enveloppez de lard & de papier; pilez les foies, & faites-les bouillir avec un peu de réduction & de coulis, demi-verre de vin de Champagne; paſſez cette ſauce au tamis; paſſez-y un jus de citron, & ſervez ſous les perdreaux rôtis.

*Perdreaux au fenouil.* Flambez-les, & les farciſſez de leurs foies hachés, avec perſil, ciboules, champignons, un peu de fenouil, lard rapé, ſel & poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; ficellez; faites refaire à la graiſſe; mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier. Faites blanchir le

fenouil; étant égoutté; mettez-en sur l'estomac de vos perdreaux; & servez avec une bonne essence.

*Perdreaux au Parmesan.* (*Potage de*) Coupez en filets deux perdreaux froids cuits à la broche. Faites un hachis des carcasses, & pilez-les pour en faire un coulis que vous mouillez de bouillon; passez ce coulis à l'étamine; farcissez un petit pain de hachis; mais avant de le remplir, passez-le au beurre. Foncez un plat à potage, de Parmesan rapé; mettez dessus un lit de pain; sur ce pain, du Parmesan, ensuite du pain; ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment. Faites mitonner ce potage avec de bon bouillon; mettez au milieu le pain farci, & sur le tout le coulis. Servez chaudement.

*Perdreaux au roux.* (*Potage de*) Faites cuire avec bouillon & fines herbes; mettez ensuite dans ce ragoût des truffes & petits champignons. Mitonnez des croûtes de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage; le ragoût autour, le coulis par-dessus, comme il est dit au premier article de *Potage de perdreaux.* Servez chaudement.

*Perdreaux aux truffes.* Farcissez-les de leurs foies hachés avec des truffes. Faites-les revenir au beurre; faites-les cuire à la broche, enveloppés de papier. Servez dessous un ragoût de truffes, quand ils sont cuits.

*Perdreaux aux truffes.* (*Tourte de*) Faites de même que la précédente; mais au lieu de coulis de perdrix, vous y mettrez un ragoût de truffes; & servez chaudement. (Voyez *Truffes.*)

*Perdreaux en biberot.* (*Salmi de*) Passez à la casserole une tranche de jambon, avec un bouquet de champignons, un peu de réduction & de bouillon; faites bouillir une demi-heure, & passez cette sauce au tamis. Pilez deux perdreaux froids, cuits à la broche, en les arrosant de la sauce ci-dessus; pressez & exprimez-en le coulis, à force de bras, en les mouillant du reste de la sauce;

assaisonnez ce coulis, & le tenez chaudement sur le feu, en lui donnant la consistance d'un hachis; & servez dans un plat avec une garniture de croûtons frits.

*Perdreaux en papillotes.* Flambez-les; applatissez, & faites mariner avec sel & poivre, huile, persil & ciboules, champignons & ail, le tout haché; enveloppez-les de papier avec cet assaisonnement; faites griller à feu doux & servez dans le papier.

*Perdreaux en profiterole.* (*Potage de*) Faites cuire les perdreaux à la braise; faites, d'autre côté, un ragoût de ris de veau, champignons, truffes, culs d'artichauts; passez au lard fondu; mouillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix; assaisonnez de bon goût, & y mettez ensuite vos perdreaux; vuidez des pains à l'ordinaire; farcissez-les chacun d'un perdreau, avec du ragoût; mitonnez-les avec jus de veau. Mitonnez d'autre part des croûtes, avec moitié jus de bouillon; mettez les pains dessus, le plus gros au milieu des culs d'artichauts, entre & autour des crêtes, & ris de veau, ou des petits champignons farcis; jettez pardessus le reste du ragoût, & servez chaudement. Les profiteroles de cailles, pigeonneaux & tourterelles se font de la même maniere.

*Perdreaux en ragoût.* Faites-les rôtir; dépecez-les, & les mettez dans un bon jus de bœuf, avec du vin, champignons, truffes & culs d'artichauts, bouquet, sel & poivre; laissez mitonner; servez avec un jus de citron.

*Perdreaux.* (*Pâte chaud de*) Troussez, vuidez, faites refaire; dressez le pâté; foncez-le des foies hachés avec lard râpé; faites blanchir un chou coupé en quatre, avec quelques tranches de petit lard; mettez à l'eau fraîche; égouttez; ôtez les grosses côtes, & le mettez dans le pâte, avec les perdreaux & le petit lard; nourrissez de bon beurre; finissez à l'ordinaire; & pour servir, mettez une bonne essence de jambon.

*Perdreaux.* ( *Potage de* ) Farcissez-les avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, & jaunes d'œufs cruds, avec sel & poivre blanc, & muscade : faites cuire dans un pot avec de bon bouillon, & bouquet de fines herbes. Etant cuites, tenez-les chaudement. Faites un coulis de veau & jambons, oignons & racines; faites suer, & attacher; mouillez de moitié jus de veau & de bouillon avec croûtes, champignons, truffes, persil, ciboules, basilic & deux ou trois cloux. Pilez un perdreau : le coulis étant fait, ôtez le jambon & le veau; delayez-y le perdreau pilé; passez le tout à l'étamine; tenez-le chaudement. Mitonnez des croûtes de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage avec un petit pain farci; jettez par-dessus le coulis de bon goût, & servez chaudement.

*Perdreaux* ( *Tourte de* ) Farcissez de leurs foies; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée, avec lard rapé, sel & poivre, fines herbes & épices; dressez les perdreaux avec quelques truffes vertes, & petits champignons; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de veau, & bardes de lard; finissez à l'ordinaire; mettez au four, ou sous un couvercle; dégraissez pour servir, & y mettez un coulis de perdrix au roux; recouvrez, & servez chaudement.

PERDRIX : on en distingue de trois sortes, de *rouges*, de *grises* & de *blanches*. Les perdrix grises sont très-communes dans toute la France. Les perdrix rouges le sont moins; les blanches ne se trouvent que dans les Alpes & les Pyrénées, ou les hautes montagnes couvertes de neige, où elles se plaisent. La meilleure espece est celle des perdrix rouges; les perdrix blanches sont bonnes aussi. La moindre espece, & la plus commune, est celle des perdrix grises. Cependant elles ont leur mérite, & sont encore un très-bon manger, sur-tout dans certains pays où elles ont plus de fumet qu'elles n'en ont dans ce pays-ci; il faut les choisir, autant

qu'il eſt poſſible, jeunes, tendres & bien nourries. Quand elles ſont vieilles, elles ſont coriaces, d'une digeſtion plus difficile; & elles ſont beaucoup moins agréables au goût.

Il ne faut pas les manger ſi fraîchement tuées. Il faut les laiſſer quelque tems à l'air qui y excite une legere fermentation qui rend leur chair plus tendre, plus délicate, & qui développe davantage leur fumet, & les rend d'un goût plus agréable.

Les jeunes perdrix ſe nomment *perdreaux*. Ils commencent à être bons à manger au mois d'Août; il eſt facile de les diſtinguer des vieilles perdrix, en ce qu'ils ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir, & les pates plus noires que les vieilles. Les perdreaux rouges ſe diſtinguent de même, par la premiere plume de l'aîle, qui eſt pointue auſſi, & où ils ont un peu de blanc.

*Perdrix à la braiſe, avec différens ragoûts.* Plumez, vuidez, & retrouſſez les pates dans le corps; faites refaire, & piquez de gros lard; aſſaiſonnez de fines herbes, perſil & ciboules hachés, ſel, poivre & épices; foncez une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf, racines, oignons, & même aſſaiſonnement que deſſus; mettez-y vos perdrix ſur l'eſtomac; couvrez & aſſaiſonnez comme deſſous; faites cuire, feu deſſus & deſſous; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, & crêtes, avec champignons & truffes, & un bouquet; faites-les mitonner; dégraiſſez enſuite; mettez-y, ſelon la ſaiſon, ou des pointes d'aſperges, ou des culs d'artichauts blanchis; liez d'un coulis de veau & jambon: les perdrix étant cuites, égouttez; faites mitonner un peu dans le ragoût; dreſſez le ragoût deſſus, & ſervez chaudement pour entrée.

Vous pouvez les ſervir auſſi avec un ragoût de concombre, ou de chicorée, ou avec une ſauce hachée. (Voyez *Conçombres*, *Chicorée*, & *Sauce hachée.*)

*Perdrix à la Czarine.* Désossez trois perdrix de bon fumet, laissant les aîles & les cuisses sans y toucher; bourrez-les d'un papier, pour soutenir les chairs en leur état naturel; faites-les blanchir, & les piquez de menu lard; ôtez ensuite le papier, & les remplissez de petits oignons cuits à la braise, avec de bon beurre, fines herbes & épices; ficellez, & faites cuire à une bonne braise, à petit feu. Etant cuites, ôtez la viande de la braise; faites-en cuire le jus au caramel; glacez vos perdrix comme des fricandeaux; mouillez le jus de deux verres de vin de Champagne, & d'un peu de coulis, pour le détacher; dégraissez; faites reduire à moitié, & servez sous les perdrix.

*Perdrix à la daube.* Lardez-les de lard moyen, bien assaisonné; mettez-les dans une serviette, & de-là dans une marmite, avec du bouillon & vin blanc; laissez mittonner, jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé; laissez-les refroidir à demi dans leur cuisson; & servez à sec sur une serviette blanche, pour entremets.

*Perdrix à la Provençale.* Faites cuire à la broche, à l'ordinaire; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, persil & ciboules hachés, sel & poivre, lard & farine, un verre de vin, capres, anchois & olives desossées, bouquet de fines herbes, coulis de bœuf; servez ce ragoût sur les perdrix, avec un jus de citron.

*Perdrix à la sauce à la carpe.* Farcissez-les, ainsi que nous venons de dire plus haut; faites cuire à la broche, & les servez avec une sauce à la carpe. (Voyez *Sauce.*)

*Perdrix. (Potage de) à la Reine.* Piquez-les de gros lard assaisonné; faites cuire à la broche, comme les précédentes; retirez & achevez de les faire cuire à petit feu, dans une marmite, avec de bon bouillon; faites un coulis à la reine, ainsi qu'on l'a dit à l'article *Coulis.* Mitonnez des croûtes avec le même bouillon

bouillon où ont cuit vos perdrix ; dreſſez les perdrix ſur le potage, le coulis par-deſſus ; & ſervez chaudement.

*Perdrix ( Paté de ) à la Triboulet.* Lardez de gros lard ; aſſaiſonnnez comme il a été dit, & lardez autant de morceaux de veau ; dreſſez le pâté à l'ordinaire ; foncez l'abaiſſe de lard pilé, & de foies gras hachés ; dreſſez-y vos perdrix & le veau ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous d'épices ; mêlez fines herbes, perſil, ciboules, champignons & truffes ; finiſſez à l'ordinaire ; faites cuire ; & par le ſoupirail, mettez-y, avant d'enfourner, un poiſſon d'eau-de-vie ; ſervez froid pour entremets.

*Perdrix au jambon.* Faites cuire à la braiſe, comme il a été dit ci-deſſus, ou à la broche, farcies de leurs foies. Pilez avec lard rapé, perſil, ciboules, truffes hachées, épices & fines herbes enveloppées de lard. Foncez une caſſerole de tranches de maigre de jambon ; faites ſuer & attacher ; mettez une pincée de farine ; mouillez de jus avec un bouquet : faites mitonner ; dégraiſſez ; liez d'un coulis de veau & jambon. Otez les bardes ; dreſſez les perdrix, le jambon autour, & le jus par-deſſus. On peut auſſi les ſervir avec les ragoûts de concombres & chicorée.

*Perdrix ( Potage de ) aux choux.* Piquez de gros lard bien aſſaiſonné, & faites cuire à demi à la broche, avec moitié d'une éclanche bien dégraiſſée ; mettez enſuite au pot avec du jambon, racines, oignons, un paquet de choux blanchis, & ficellez ; mouillez de bouillon ; faites cuire ; finiſſez le potage avec du jus de veau ; mitonnez des croûtes de ce bouillon ; dreſſez les perdrix deſſus, & faites une bordure de choux ; paſſez le reſte du bouillon au tamis, & jettez ſur le potage : ſi vous voulez ſervir le potage lié, mettez-y un coulis de veau & jambon.

*Perdrix ( Potage de ) aux croûtes & au coulis*

*de perdrix.* Mitonnez des croûtes dans un plat, avec moitié bouillon & moitié jus de veau, & les laissez attacher; jettez sur ce potage un coulis de perdrix au roux, assaisonné de bon goût, & servez chaudement. ( Voyez ci-dessus la maniere de faire le coulis de *perdrix au roux.*) Les chapons, poulardes, poulets, beccasses, dindons, peuvent se servir de même.

*Perdrix* (*Potage de*) *aux lentilles*, *garni de cervelas.* Faites-le comme le précédent; si ce n'est qu'on ajoûte à la marmite, dès que l'on a empoté les perdrix, un gros cervelas qu'on y fait cuire, qu'on laisse refroidir ensuite, & qu'on coupe enfin par tranches pour garnir le potage, comme on doit faire du chou, dans l'article ci-dessus.

*Perdrix* ( *Potage de*) *aux marrons.* Faites cuire les perdrix comme les précédentes; empotez-les ensuite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & de bon bouillon; prenez des marrons; ôtez-leur leur premiere peau; passez-les ensuite à la poële aux marrons, pour détacher la seconde, sans les faire rissoler. Vos marrons étant bien épluchés, mettez-les cuire une demi-heure dans la même marmite où cuisent les perdrix; mitonnez des croûtes avec votre bouillon; faites un cordon autour du potage avec vos marrons; dressez les perdrix dans le milieu, & le reste de votre bouillon; passez au tamis par-dessus le potage.

*Perdrix à l'Espagnole.* Faites refaire, & mettez à la broche; pilez-en une avec les foies des autres, & délayez dans un coulis clair de veau & jambon, une demi-cuillerée d'essence, & autant de jus de veau; faites mitonner à petit feu, sans bouillir, & passez à l'étamine; faites réduire deux verres de vin de Champagne, avec un peu d'oignons & de rocambole à moitié; passez au tamis; dépecez vos perdrix; mettez-les avec le vin & le coulis ci-dessus, & deux ou trois cuillerées d'huile; faites

mitonner, ſans bouillir ; dreſſez & mettez deux jus d'oranges dans la ſauce que vous jetterez ſur les perdrix ; ſervez chaudement pour entrée.

*Perdrix à l'etouffade.* Lardez de gros lard, & paſſez au lard fondu ; mouillez de bouillon ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, fines herbes, champignons, truffes, culs d'artichauts ; laiſſez mitonner ce ragoût : étant cuit, mettez-y du coulis de bœuf ; & ſervez avec un jus de citron pour entrée.

*Perdrix à maître Lucas.* Faites un godiveau de cuiſſe de veau, moëlle, lard blanchi, champignons, truffes, ciboules, perſil, mie de pain imbibée de jus, ſel & poivre, & deux jaunes d'œufs pour liaiſon ; foncez une tourtiere de bardes de lard ; arrangez-y votre godiveau, de ſorte qu'il y ait au milieu de quoi placer la perdrix ; dépecez-la & la paſſez au lard avec perſil, ciboules, une pincée de farine, champignons, truffes & ris de veau, bon jus de bœuf, aſſaiſonné de bon goût ; faites mitonner le godiveau : étant cuit, dreſſez-y votre perdrix, & mettez au four, pour faire prendre couleur ; dégraiſſez, & faites paſſer ce godiveau ſur un plat ; ſans y mettre le lard ; mettez y du coulis de champignons, & ſervez avec un jus de citron. Les poulardes, poulets, chapons & pigeonneaux ſe ſervent de même.

*Perdrix aux lentilles, au petit lard.* Faites cuire à la braiſe blanche, avec un morceau de petit lard blanchi, ayant ſa couenne ; faites cuire, d'autre côté, avec du bouillon, un demi-litron de lentilles ; mettez dans une caſſerole du coulis de veau & jambon, avec du jus, & racines coupées en tranches ; mouillez de bouillon ; paſſez vos lentilles à l'étamine ; mouillez d'un coulis clair ; dreſſez les perdrix, le lard autour, les lentilles par-deſſus.

*Perdrix ( Potage de ) aux lentilles.* Piquez, & faites cuire comme les précédentes. Empotez-les avec des lentilles au petit lard, & bon bouillon. Faites un coulis de veau & jambon, avec des ra-

cines. Les lentilles étant cuites, mettez-les avec de ce coulis; mitonnez un moment, & paſſez le tout à l'étamine; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon; bardez le plat de petit lard; verſez de votre bouillon de lentilles; dreſſez les perdrix, & par-deſſus, le coulis.

*Perdrix. (Terrine de) aux lentilles.* Vos perdrix apprêtées comme les précédentes, faites cuire à la braiſe; dreſſez dans une terrine, & ſervez avec un bon coulis de lentilles. Les terrines aux canards, ſarcelles aux lentilles, ſe font de même.

*Perdrix aux marrons.* Lardez-les de gros lard; faites cuire à la braiſe; paſſez deux douzaines de marrons à la poële à marrons, dont vous aurez ôté la premiere peau; ne les faites pas riſſoler; épluchez-les & les faites cuire avec un demi-ſeptier de vin blanc, du coulis, & un bouquet; aſſaiſonnez de bon goût, & ſervez ſur les perdrix.

*Perdrix aux montans.* Faites-les cuire à la braiſe; faites blanchir des montans de cardes, & les faites cuire dans un blanc de farine avec du bouillon; faites le ragoût comme il eſt dit au mot *Carde;* ſervez autour des perdrix.

*Perdrix aux mouſſerons & champignons.* Farciſſez-les, entre la chair & la peau, de lard rapé, perſil, truffes, le tout mêlé. Mettez à la broche bien enveloppés de lard. Faites un ragoût de mouſſerons & champignons, & les ſervez ſur les perdrix.

Les perdrix aux truffes vertes s'accommodent de même, & ſe ſervent avec un ragoût de truffes.

*Perdrix aux olives.* Farciſſez comme deſſus; & cuites de même, ſervez-les avec un ragoût d'olives. (Voyez *Ragoûts.*)

*Perdrix. (Coulis de)* Pilez deux perdrix rôties avec le lard qui les enveloppoit; quelques truffes vertes, & autant de champignons cuits au lard fondu, fines herbes, ciboules, baſilic, marjolaine: ajoûtez-y de la viande pilée; deux cuillerées de jus de veau; faites mitonner, & paſſez à l'étamine,

*Perdrix* (*Autre coulis de*) *au roux.* Pilez, comme dessus, deux perdrix; foncez une casserole de deux livres de rouelle de veau, tranches de jambon, oignons & quelques carottes; faites cuire & attacher; mettez une pincée de farine; mouillez de moitié jus & bouillon; ajoûtez champignons, truffes, mousserons, ciboules entieres, persil, deux ou trois cloux, basilic, croûtes de pain; faites mitonner une demi-heure au plus; délayez dedans vos deux perdrix pilées, & les y laissez mitonner un tour; passez à l'étamine, pour vous en servir au besoin.

*Perdrix en filets.* Faites cuire à la broche; ôtez la peau; levez la chair en filets. Passez des champignons ou mousserons au lard fondu; mouillez de jus de veau; faites mitonner sur le fourneau, à petit feu. Dégraissez; liez d'un coulis de veau & jambon. Faites-y chauffer les filets; mettez sel & poivre; servez pour hors-d'œuvre.

On sert aussi ces filets, avec ragoût de concombres, chicorée, & au jambon. (Voyez, à leurs articles, la maniere de faire cuire ces ragoûts; & au suivant, la maniere de les servir au jambon.)

*Perdrix marinées.* Faites mariner avec verjus, jus de citron, sel & poivre, cloux, ciboules & laurier, pendant trois heures. Faites une pâte claire avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs; trempez-y vos perdrix; faites frire au sain-doux; servez, garnies de persil frit, pour entremets ou garnitures. Les poulets, pigeons & autres volailles peuvent se servir de même.

*Perdrix.* (*Pâté chaud de*) Retroussez, & les battez sur l'estomac. Piquez de gros lard; fendez-les par le dos, & les farcissez d'un hachis de leurs foies, lard rapé, champignons, truffes, ciboules, persil, sel & poivre, fines herbes & épices. Sur une abaisse de pâte fine mettez du lard rapé; placez vos perdrix; ajoûtez truffes, champignons, laurier; couvrez de bardes de lard; finissez & dorez; mettez au four: étant cuit, dégraissez; ajoûtez un bon coulis de perdrix, quelques ris de veau, champi-

gnons & truffes; recouvrez & servez pour entrée.

*Perdrix.* (*Autre pâté chaud de*) Faites comme dessus; &, le pâté étant cuit, jettez dedans un bon ragoût de truffes; liez d'un coulis de veau & jambon, ou un ragoût de ris de veau & foies gras, ou enfin une sauce à la carpe.

*Perdrix.* (*Pâté froid de*) Accommodez & piquez comme les précédentes; farcissez de même. Faites une abaisse de pâte commune; arrangez vos perdrix sur une couche de lard pilé, avec sel, poivre, fines herbes & épices, laurier & truffes vertes dans les intervalles; assaisonnez dessus comme dessous; ajoûtez du lard pilé & beurre frais. Finissez à l'ordinaire. Percez par-dessus, pour qu'il ne creve pas en cuisant: étant cuit, laissez refroidir, & servez pour entremets.

*Perdrix.* (*Autre pâté froid de*) Cassez les os; piquez de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel & poivre, fines herbes, persil, ciboules & truffes, & épices. Rangez sur une abaisse de pâte commune, avec laurier, beurre frais, lard pilé, sel & poivre, fines herbes & épices. Finissez à l'ordinaire & mettez au four; servez froid pour entremets.

*Perdrix.* (*Terrine de*) Faites une farce avec lard rapé, sel & poivre, persil, ciboules & un champignon hachés; farcissez-en les perdrix sur l'estomac entre cuir & chair; faites-les cuire à une bonne braise. Blanchissez un choux pommé, coupé en deux; mettez-le à l'eau froide ensuite, & le faites égoutter. Ficellez-le; mettez-le dans une marmite avec les perdrix, du jambon & petit lard, bœuf & veau en tranches; bardez de lard au fond, & autant dessus; couvrez, & faites cuire entre deux feux. Les perdrix étant cuites, dressez-les dans une terrine, avec le petit lard & les choux coupés en filets; mettez-y un peu d'essence de jambon. Faites mitonner sur des cendres chaudes; dégraissez, & ajoûtez du coulis de perdrix au roux. Les terrines de pigeons & de ramiers se font de même.

*Perdrix.* (*Tourte de blanc de*) Faites-les rôtir à la broche ; ôtez la peau ; levez la chair & la hachez ; pilez un quarteron d'amandes, en les arrosant peu-à-peu de lait. Mettez y la chair des perdrix avec moëlle de bœuf, écorce de citron confits ; pilez le tout ; délayez une cuillerée de farine de riz dans une casserole, avec du lait, un peu de sel, quatre jaunes d'œufs frais, demi septier de crême, cannelle en bâton, & du sucre. Faites cuire ; ôtez la cannelle ; mettez-y la farce de perdrix, & laissez refroidir. Foncez une tourtiere de pâte feuilletée. Mettez dessus cette crême de perdrix ; faites-y quelques desseins, avec des bandes de feuilletage, & mettez au four ; saupoudrez ensuite de sucre, & glacez avec la pelle rouge. Les tourtes de blanc de chapons & de faisans se font de même ; & toutes se servent pour entremets.

OBSERVATION MEDECINALE.

La perdrix attendue, autant qu'elle doit l'être, & cuite à propos, est un aliment savoureux, délicat, nourrissant, sain, & assez facile à digérer. On peut la permettre aux personnes dont l'estomac est foible, sur-tout quand elle est rôtie ou bouillie, & qu'ils en mangent les aîles & la chair de l'estomac. La chair de perdreau est plus fine, plus legere, plus facile à digérer ; elle convient aux personnes les plus délicates, & même aux convalescens, dès qu'on leur permet la viande ; ils préféreront le perdreau rôti, comme l'apprêt le plus sain.

PERSIL : plante potagere du plus grand usage en cuisine pour l'assaisonnement, à cause de son odeur agréable, & aromatique ; on l'emploie avant qu'il monte en graine. On emploie ses racines parmi les alimens ; il faut les choisir longues, grosses, blanches & tendres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le persil est un assaisonnement legérement apéritif, échauffant & stomachique, qui donne plus de saveur aux mets où il entre, & les rend plus sains.

PIEDS : extrémites des animaux, composées de nerfs, de tendons, membranes, cartilages, qui produisent un aliment doux, glutineux, rafraîchissant, mais par-là même de difficile digestion ; aussi on n'emploie les pieds que des jeunes animaux, autant qu'il est possible.

On sert, en cuisine, les pieds d'agneaux, les pieds de cochon, les pieds de mouton, & les pieds de veau, de différentes manieres ; nous allons donner les principales.

*Pieds d'agneau à la Marianne.* Echaudés & blanchis, mettez-les dans une bonne braise ; faites cuire de petits oignons blanchis avec sel & poivre. Mettez dans un plat une farce de foies gras ; liez de deux jaunes d'œufs, & assaisonnez de bon goût. Faites attacher cette farce sur un feu doux ; dégraissez. Servez les pieds sur le gratin, & les oignons autour ; & sur le tout, une sauce claire au coulis de jambon, avec jus de citron.

*Pieds d'agneau au gratin.* Echaudez, & faites cuire dans un blanc ; fendez en deux. Passez-les avec une tranche de jambon, beurre, bouquet, champignons, une pincée de farine, un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis & de bon bouillon. Faites mitonner ; dégraissez & assaisonnez de bon goût. Etant cuit, mettez la moitié de cette sauce dans un plat. Faites-la attacher. Servez sur ce gratin votre ragoût à courte sauce.

*Pieds d'agneau farcis.* Echaudez à l'eau bouillante, & faites-les cuire ; ôtez l'os du milieu ; farcissez à la place d'une farce fine ; trempez-les dans de l'œuf battu ; panez & faites cuire comme des croquets. Servez garnis de persil frit ; on peut les servir pour hors-d'œuvre, pour garniture d'une entrée de tête d'agneau au blanc.

*Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.* Fendez-les en deux, & ficellez ensemble les deux moitiés. Foncez une marmite de bardes de lard ; mettez des-

ſus des pieds avec fines herbes hachées ; autre lit de bardes & de pieds ſucceſſivement, tant qu'il y en aura à faire cuire. Mettez de l'eſprit-de-vin, un peu d'anis, de coriandre, de laurier, chopine de vin blanc, un peu de mercure crud; ſur le tout, des bardes de lard : couvrez la marmite, & lutez avec de la pâte & du papier. Faites cuire dans cette eſpece de braiſe dix ou douze heures. Etant cuits & refroidis, panez-les & faites griller. Servez pour entremets.

On peut encore les accommoder à moins de frais, en les faiſant cuire avec eau & vin blanc, panne de porc coupée en dés, & un bon aſſaiſonnement.

*Pieds de mouton.* Echaudez à l'eau bouillante, & mettez-les à l'eau fraîche. Paſſez-les enſuite au beurre avec bouquet garni, champignons en dés, & bouillon. La ſauce étant ſuffiſamment réduite, liez la avec de la crême & jaunes d'œufs ; ſervez avec un filet de verjus ou vinaigre.

*Pieds de mouton à la Ravigotte.* Faites comme ci-deſſus ; mettez dans la ſauce que vous faites avec du bouillon & un peu de coulis, avec même aſſaiſonnement qu'à l'article précédent. Faites réduire à courte ſauce ; & en ſervant, mettez-y une ſauce à la Ravigotte. (Voyez *Ravigotte.*) Servez pour hors-d'œuvre ; on peut les ſervir de même avec les ſauces à *la Hollandoiſe*, ou à *l'Eſpagnole*, ou *hachee.* (Voyez *Sauces.*)

*Pieds de mouton à la Sainte-Menehould.* Etant cuits à l'eau, ôtez l'os de la jambe. Paſſez-les avec bon beurre, perſil, ciboules & ail, ſel & poivre ; faites réduire la ſauce, ſans laiſſer attacher. Etant froids, panez-les ; faites griller, & ſervez à ſec, ou bien avec une ſauce piquante & claire.

*Pieds de mouton à la ſauce-robert.* Faites cuire de l'oignon coupé en filets, à moitié, avec de bon beurre ; mettez-y vos pieds coupés en trois ; mouillez enſuite de bon bouillon, un peu de coulis, avec ſel & poivre ; le ragoût étant cuit, mettez-y de la

moutarde & un filet de vinaigre. Servez à courte ſauce, pour hors-d'œuvre.

*Pieds de mouton aux concombres.* Etant cuits à l'eau, coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec ſel & poivre, vinaigre, oignon piqué de girofle; égouttez & les paſſez au beurre avec une tranche de jambon; mouillez de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis; mettez mitonner les pieds avec ſel & gros poivre, & ſervez à courte ſauce.

*Pieds de mouton farcis.* Faites-les cuire avec de bon bouillon, perſil & ciboules. Otez le pied; prenez la jambe; ôtez-en l'os: étendez cette chair, & la farciſſez d'une farce à croquet, ou autre; roulez; arroſez de graiſſe. Panez, & faites prendre couleur au four. Egouttez la graiſſe. Jettez par-deſſus un bon ragoût ou coulis de champignons; ſervez pour entrée.

*Pieds de veau à la Sainte-Menehould.* Echaudez; fendez par le milieu, & faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire avec une chopine de vin blanc, ſel, poivre & bouquet, bardes de lard & bon bouillon. Cuits & froids, trempez-les dans le lard fondu; panez; faites griller de belle couleur. Servez à ſec, avec une remoulade dans une ſauciere.

*Pieds de veau au blanc.* Echaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine, avec ſel & poivre, oignons, racines, ail & bouquet. Laiſſez refroidir, & les coupez en filets. Paſſez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet, champignons en filets, ſel & poivre, pincée de farine, verre de vin de Champagne, & bon bouillon; la ſauce étant réduite, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crême, ſans bouillir; ſervez avec un jus de citron.

*Pieds de veau marinés.* Faites cuire comme ceux au blanc. Coupez par moitié, & faites mariner avec ſel & eau, & un quart de vinaigre, morceau de

beurre manié de farine, oignons en tranches, persil, ciboules, ail, échalotes, girofle & laurier. Faites tiedir cette marinade. Etant marinés, égouttez-les, saupoudrez de farine; faites frire; & servez garnis de persil frit.

PIGEON : oiseau dont on distingue plusieurs especes, qu'on peut réduire aux deux classes de *domestiques* & *sauvages*. Les uns & les autres doivent être choisis jeunes, charnus & gras : on les apprête d'une infinité de manieres; nous donnerons ici les plus usitées.

*Pigeons à la bourgeoise.* Epluchez & échaudez; poudrez de farine. Passez au lard fondu, ou avec bon beurre. Faites-leur prendre un beau roux; mouillez de bon bouillon avec sel & poivre, champignons, culs d'artichauts, bouquets & riz de veau. Laissez mitonner & lier la sauce. Dressez, & servez garnis de champignons frits, ou de fricandeaux, ou de tranches de citron.

*Pigeons à la braise.* Retroussez de gros pigeons; piquez-les de gros lard bien assaisonné; farcissez-les d'une farce de leurs foies, comme nous avons dit ci-dessus, & faites cuire dans une bonne braise à l'ordinaire; & pour servir, jettez dessus un ragoût de truffes ou de ris de veau.

*Pigeons à la cendre.* Bien appropriés, farcissez-les d'une farce fine sur l'estomac, entre la chair & la peau; mettez sur des feuilles de papier, des bardes de lard, tranches minces de veau & de jambon, avec fines herbes, sel & poivre: mettez un pigeon sur chaque feuille; même assaisonnement dessus que dessous : couvrez de feuilles de papier mouillées; ficellez & mettez dans la cendre chaude, que vous entretiendrez telle, en mettant, de tems à autre, du feu dessus; laissez les trois heures; dressez-les ensuite, & les servez avec une essence de jambon.

*Pigeons à la dauphine.* Faites-en cuire cinq petits à la braise; piquez de ris de veau blanchis, & les faites cuire dans une glace faite de veau & bouil-

lon. Les pigeons tirés, dégraissez-les dans un peu de jus ; dressez avec des ris de veau entre. Mettez un peu de coulis avec la glace de ces ris, pour détacher ce qui en reste. Faites faire un bouilon ; passez au tamis ; servez sur les pigeons avec un jus de citron.

*Pigeons à la Fleuri.* Faites-en une compôte à courte sauce, que vous laisserez refroidir. Faites blanchir des choux-fleurs ; & quand ils seront égouttés, mettez les sur une étamine au fond d'une poupetonniere, la fleur en-dessous ; mettez par-dessus un bon godiveau bien lié ; le ragoût de pigeons par-dessus, & couvrez de godiveau. Ajoûtez du bouillon avec assaisonnement, & faites cuire à petit feu. Etant cuits, dressez-les, sans rien déranger ; & servez sur le tout une sauce au coulis avec du beurre, que vous ferez lier sans bouillir : servez chaudement pour entrée.

*Pigeons à la Gardi.* Farcissez sur l'estomac entre cuir & chair, & dans le corps avec une farce de lard, jambon cuit & autres ingrédiens dont il a été parlé ci-dessus ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué ; ficellez, & faites rôtir. Servez pour entrée avec un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts, fines herbes ; assaisonnez de bon goût.

*Pigeons à la Gobert.* Piquez-les de menu lard ; passez-les à un beau roux avec truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges ; assaisonnez de bon goût. Servez pour entrée, garnis de ris de veau ; passez au blanc, & frits, & persil frit mêlé.

*Pigeons à la Hollandoise.* Faites-les cuire avec du bouillon, & un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, tranches de jambon, ris de veau blanchis : coupez en quatre un morceau de beurre, champignons, petits oignons blanchis ; faites cuire à petit feu. A moitié cuisson, dégraissez ; mettez une cuillerée de coulis. Etant cuits, dressez les pi-

geons, la garniture du ragoût autour, & par-dessus une pincée de persil blanchi.

*Pigeons à la lune.* Faites-en une compôte avec moitié bouillon, & jus & coulis de veau; ou faites cuire à la braise, & préparez un salpicon. Laissez refroidir les pigeons & le salpicon. Faites une abaisse de pâte feuilletée. Dressez les pigeons dans un plat avec le salpicon par-dessus; mettez sur le tout l'abaisse, & faites passer les têtes à travers; dorez & mettez au four pour faire cuire cette croûte; & servez chaud.

*Pigeons à la Luxembourg.* Préparez des pigeons comme à la crapaudine; faites-les mariner dans l'huile avec les ingrédiens & assaisonnemens ordinaires. Faites frire à l'huile, ou au sain-doux, ou au beurre; servez à sec avec gros sel: on peut servir les poulets de même.

*Pigeons à la moëlle.* Farcissez d'une farce de moëlle, bon beurre, deux anchois, persil & ciboules hachés avec un peu d'estragon, rocambole, sel & poivre: mettez à la broche; arrosez-les de leur dégout: faites une sauce avec vin, un peu de consommé, rocamboles, jus & coulis, bandes de citron & bon beurre. Faites bouillir, & servez sur les pigeons.

*Pigeons à la poële.* Accommodez de même que les pigeons en hâtelettes. Faites réduire leur sauce; & quand elle commence à s'attacher, & que vos pigeons sont de belle couleur, dressez-les; dégraissez la sauce: mouillez de jus & bouillon ce qui reste, avec un peu de poivre; passez au tamis, & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

*Pigeons à la poële, garnis d'écrevisses.* Apprêtez comme les précédens: faites cuire dans une bonne braise avec sept belles écrevisses que vous retirerez une demi-heure avant les pigeons, & que vous remettrez chauffer avec eux, un instant avant de servir.

*Pigeons à la princesse.* Fendez-les en deux, &

les faites cuire à la braiſe. Panez-les, & les faites f ire dans le ſain doux. Servez-les avec une remoulade. On peut auſſi les faire griller de belle couleur & les ſervir de même. On ſert auſſi toutes ſortes de volailles de la même façon; ſi on ne veut pas les faire cuire à la braiſe, on les fait cuire dans un court-bouillon bien aſſaiſonné; on les pane, & on leur donne belle couleur avec la pelle rouge.

*Pigeons à la Royale.* Farciſſez-les d'une farce fine, & les faites revenir au lard fondu. Piquez de petit lard, & faites rôtir. Servez-les avec un jus de veau, ou un coulis d'écreviſſes.

*Pigeons à la Staniſlas.* Faites-les cuire à une braiſe blanche avec des crêtes. Faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, jambon: mouillez d'un verre de vin de Champagne, & deux cuillerées de coulis. Tirez les pigeons & les crêtes; faites mitonner dans le ragoût. Faites cuire des culs d'artichauts dans votre blanc de pigeons. Dreſſez ces artichauts, & ſur chacun un pigeon, une crête ſur l'eſtomac, le ragoût entre, & la ſauce ſur le tout.

*Pigeons à l'eau-de-vie.* Faites cuire dans une caſſerole aſſaiſonnée comme pour une braiſe; donnez petit feu pour faire ſuer. Pouſſez enſuite le feu, pour leur faire prendre le gratin. Otez de la caſſerole le lard & le jambon; dégraiſſez: mettez les pigeons l'eſtomac en-deſſous; mettez une chopine d'eau-de-vie, & comme une noix de ſucre; faites bouillir juſqu'au caramel; mettez-y du jus de veau; mettez un peu d'eſſence dans un plat, & de la ſauce des pigeons. Dreſſez-les; & ſervez chaudement pour entrée.

*Pigeons à l'étouffade à la Provençale.* Fendez les ſur le dos; paſſez-les avec l'huile fine, & toutes ſortes de fines herbes hachées; moitié d'un citron en tranches. Faites cuire enſuite avec bardes de lard & tranches de veau & jambon, l'eſtomac en-deſſous, & par-deſſus l'aſſaiſonnement, où ils ont déja paſſé, couvrez-les de bardes de lard: faites

cuire sur la cendre chaude : à moitié cuisson, mettez un demi-verre de vin de Champagne. Dressez; passez leur sauce au tamis, pour la dégraisser; servez sur les pigeons, & par-dessus du persil grossiérement haché.

*Pigeons à l'in-promptu.* Passez de petits pigeons avec lard fondu, bon beurre, demi-verre d'huile, deux tranches de citron, un verre de vin de Champagne, quatre gousses d'ail, un bouquet, une tranche de jambon, quelques morceaux en dés, & les blanchissez à l'eau bouillante. Passez au grand feu, & remuez toujours pendant un demi-quart d'heure. Mettez ensuite dessus des bardes de lard, & faites mitonner comme à la braise; égouttez; dressez, & servez par-dessus une bonne sauce.

*Pigeons à l'Italienne.* Faitez blanchir toutes sortes de racines. Faites-les cuire à la braise avec les pigeons; passez à l'huile des champignons hachés, & un bouquet mouillé de coulis & d'un verre de vin de Champagne; faites faire quelques bouillons, & dégraissez la sauce. Dressez vos pigeons, les racines autour, la sauce par-dessus.

*Pigeons à maître Lucas.* (Voyez *Perdrix.*) Apprêtez de même, & servez avec un coulis de champignons.

*Pigeons au basilic.* Faites blanchir, & les fendez sur le dos, afin de les remplir d'une farce de leurs foies, lard, persil, basilic & ciboules, sel & poivre. Faites-les cuire dans du bon bouillon avec oignons piqués de cloux, verjus & sel. Etant cuits & égouttés, trempez-les dans l'œuf battu; panez; faites frire au sain-doux. Servez pour entrée, garnis de persil frit. Les cailles se servent de même.

On les farcit comme dessus, & on les fait cuire encore à la braise, & frire de même que les précédens, quand ils sont refroidis & égouttés.

*Pigeons au beurre.* Faites une farce de leurs foies, avec moitié beurre & moitié lard, ciboules, persil, champignons, sel & poivre; deux jaunes d'œufs,

Mettez cette farce dans leurs corps ; cousez ; mettez à la broche ; enveloppez de lard & papier. Servez dessus une essence, où vous mettrez de l'échalote hachée très-fine, de bon beurre & jus de citron, que vous ferez lier à petit feu.

*Pigeons au gratin.* Faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine, avec bouillon, & moitié d'un citron en tranches ; faites un ragoût de ris de veau & champignons ; coupés par moitié, bouquet & beurre ; pour mouiller, moitié jus & bouillon : le ragoût presque cuit, liez de coulis ; mettez-y les pigeons, & qu'ils y achevent de cuire avec culs d'artichauts, & petits œufs cuits à part, si l'on en a : assaisonnez de bon goût. Prenez de la sauce & la mettez dans le plat où vous devez servir. Faites prendre en gratin. Dressez le ragoût ; faites-le attacher un peu, & servez dessus le reste de la sauce.

*Pigeons au gratin, aux truffes entieres.* Faites cuire comme dessus ; pelez six truffes ; faites-les cuire avec bouillon & vin de Champagne, bouquet & tranches de jambon : étant presque cuites, liez d'un coulis ; hachez deux foies de volaille avec persil, ciboules, champignons, & lard rapé : liez de deux jaunes d'œufs : étendez une farce dans le plat où vous devez servir ; faites-la attacher sur des cendres chaudes, & dégraissez. Quand le ragoût de truffes est en état, faites-y faire un tour à vos pigeons ; & dressez ce ragoût sur le gratin.

*Pigeons au jambon.* Faites-les blanchir, & coupez autant de tranches de jambon que vous avez de pigeons : assaisonnez-les de persil & ciboules hachées ; détachez la peau de dessus l'estomac, & faites-y entrer une tranche de jambon. Blanchissez-les devant le feu : enveloppez de bardes de lard ; mettez à la broche : étant cuits, ôtez les bardes ; dressez-les, & les servez avec une essence de jambon.

Si ce sont de gros pigeons, on peut les piquer de lard & jambon, les faire rôtir, & les servir avec

avec un ragoût de jambon, où vous mettez un filet de verjus ou de vinaigre.

*Pigeons au Parmesan.* Farcissez d'une farce de leurs foies, comme les pigeons en hâtelettes, sans sel, & faites cuire de même; dégraissez la sauce, & y mettez un peu de coulis, après un bouillon; passez au tamis, mettez de cette farce dans un plat, avec du Parmesan rapé, vos pigeons dessus, & sur les pigeons le reste de la sauce; sur le tout, du Parmesan; glacez avec la pelle rouge.

*Pigeons au point du jour.* Farcissez avec truffes, champignons, lard rapé, fines herbes, sel & gros poivre; cousez; enveloppez de lard & papier, & mettez à la broche; faites de petits fricandeaux d'une noix de veau; piquez de petit lard, & garnissez-en vos pigeons, la sauce dessus.

*Pigeons au salpicon.* Faites-les cuire avec bonne braise; faites un ragoût ordinaire de ris de veau, jambon, & champignons coupés en dés; liez d'un coulis: sur la fin, mettez-y des cornichons blanchis, & servez sur les pigeons.

*Pigeons au fenouil à la broche.* Apprêtez comme les précédens, & mettez dans la farce du fenouil verd; finissez-les de même, & servez avec un bon ragoût, ou une bonne essence, & du fenouil sur l'estomac.

*Pigeons au soleil.* Prenez des pigeons naissans; faites-les cuire à une bonne braise; égouttez; enveloppez chacun d'eux, d'un godiveau de farce fine de toute sorte de volailles; faites passer la tête; trempez-les dans l'œuf battu: panez & saupoudrez de farine; faites-les frire de belle couleur; servez à sec sur une serviette, comme les pigeons au basilic.

*Pigeons aux capres, rôtis.* Farcissez & faites cuire comme les pigeons aux anchois; mettez dans de l'essence de jambon une petite poignée de capres fines; servez cette sauce sur les pigeons.

*Pigeons aux cardes.* Faites-les cuire à la braise; faites cuire des cardes dans un blanc de bouillon,

avec farine, tranche de citron, graisse de bœuf: étant cuites & bien essuyées, passez-les dans une bonne essence, & les servez autour de vos pigeons.

*Pigeons aux choux-fleurs.* Faites-les cuire à la braise; faites blanchir des choux-fleurs dans un blanc de farine; dressez vos pigeons, les choux-fleurs autour; mettez de bon beurre dans une essence; faites lier cette sauce, & la servez sur les choux-fleurs, avec du gros poivre.

*Pigeons aux cornichons.* Faites cuire dans une bonne braise; ratissez des cornichons; coupez-en quelques-uns de gros; faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraîche; égouttez; mettez-y une bonne essence; faites un peu mitonner, & servez sur les pigeons.

*Pigeons aux culs d'artichauts à la broche.* Farcissez-les d'une farce fine; bardez, & faites rôtir; ayez des culs d'artichauts bien tournés, & les faites cuire au blanc; mettez mitonner ensuite dans une essence de jambon, avec quelques queues d'écrevisses & leurs œufs; dressez-les dans un plat, les pigeons dessus, & par-dessus l'essence; servez avec un jus de citron pour entrée.

*Pigeons aux ecrevisses.* Faites cuire comme ceux en compôte; dégraissez ensuite; & dans le ragoût; mettez des queues d'ecrevisses, & le liez d'un coulis d'écrevisses; faites chauffer sans bouillir; dressez les garnitures dans les intervalles, la sauce par-dessus; servez pour entrée.

*Pigeons aux anchois.* Farcissez-les sur l'estomac, entre cuir & chair, avec lard rapé, persil & ciboules, deux anchois, sel & poivre, le tout haché; & mêlez: mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier; faites une sauce avec deux anchois lavés, & dont on ôtera la tête; hachez-les & les délayez dans un coulis clair de jambon; mettez cette sauce sur des cendres chaudes, & servez sur les pigeons pour entree, & hors-d'œuvre. Les cha-

pons, poulets, poulardes, cailles, perdreaux, ramiers, filets de bœuf, veau & mouton aux anchois, se servent de même.

*Pigeons en fricandeaux.* Piquez-les de menu lard; passez-les à la casserole, le lard en dessous avec du bouillon & deux ciboules entieres. Couvrez & laissez mitonner. Poussez-les ensuite jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite. Etant de belle couleur, dressez-les; dégraissez leur sauce; mettez-y un peu de jus de veau & bouillon, pour détacher en chauffant ce qui sera attaché; passez ce jus au tamis; jettez sur les pigeons; servez pour entrée, ou hors-d'œuvre.

*Pigeons aux haricots verds.* Faites-les cuire dans une bonne braise. Coupez des haricots verds, & faites cuire avec eau & sel. Etant cuits & égouttés, passez-les avec bon beurre, ciboules & persil hachés; mouillez de jus & de bouillon; liez de coulis avec sel & poivre. Servez avec les pigeons pour entrée à courte sauce.

*Pigeons aux pois.* Faites-les blanchir & cuire plus qu'à moitié dans un blanc; passez des pois au beurre, & mouillez de jus & bouillon; liez d'un coulis. Etant presque cuits, faites-y mitonner les pigeons. Ajoûtez un peu de sucre, & servez chaudement.

*Pigeons aux tortues.* Passez-les à la casserole, avec du lard fondu, des crêtes, ris de veau, petits champignons, truffes en tranches, bouquet, sel & poivre. Faites bouillir de l'eau dans une marmite avec bouquet, un peu de citron, quelques oignons, sel & poivre, & bardes de lard; mettez-y deux tortues dont vous couperez la tête & les pates, & le bout de la queue: quand elles sont blanchies, tirez-les de leurs écailles; coupez-les comme pour une fricassée de poulets; ôtez-en l'amer. Passez ces morceaux dans le ragoût de pigeons; mouillez de jus de veau, & faites mitonner. Dressez les pigeons; garnissez de cuisses de tortue, le ragoût par-dessus.

On les ſert encore apprêtés de même avec un coulis d'écreviſſes.

*Pigeons aux truffes.* Farciſſez-les à l'ordinaire. Faites un ragoût de truffes. Vos pigeons étant rôtis, ôtez les bardes; dreſſez-les, & le ragoût de truffes par-deſſus.

Les pigeons aux champignons & mouſſerons ſe font de même.

*Pigeons en beignets.* Faites blanchir, & cuire à une bonne braiſe avec perſil, champignons, ciboules, ail, fines herbes; laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon; égouttez-les. Faites une pâte avec farine, vin blanc, huile & ſel; trempez-les dedans; faites frire de belle couleur, & ſervez garnis de perſil frit.

*Pigeons en compôte.* Paſſez-les à la caſſerole au lard fondu, & leur faites prendre couleur. Faites-les cuire avec bon bouillon & un verre de vin blanc, champignons, fines herbes & aſſaiſonnement ordinaire; laiſſez mitonner; liez d'un coulis de veau, & ſervez garnis d'andouillettes.

*Pigeons.* (*Autre compôte de*) Piquez-les de gros lard & jambon. Faites cuire dans une braiſe legere; faites un ragoût de crêtes & foies gras; liez d'un coulis de jambon. Faites-y mitonner vos pigeons égouttés de leur braiſe.

*Pigeons.* (*Autre compôte de*) Lardez de gros lard, & les paſſez au lard fondu. Faites cuire avec bon bouillon, verre de vin blanc, ſel, poivre & muſcade, girofle, champignons, truffes & citron verd. Liez la ſauce d'un coulis blanc, ou roux; & ſervez pour entrée comme les autres.

*Pigeons en concombre.* Vuidez des concombres moyens; parez-les; faites blanchir & mettez à l'eau fraîche. Echaudez des pigeons naiſſans; faites blanchir; coupez les aîles & laiſſez les têtes que vous ferez paſſer hors des concombres. Rempliſſez les vuides d'un ſalpicon, de lard, jambon & champignons. Bouchez le trou avec de la farce; faites cuire dans une braiſe bien nourrie & de bon goût;

retirez avec précaution, pour ne pas casser les concombres ; servez dessus une bonne sauce au coulis clair.

*Pigeons en fricassée au blanc.* Coupez-les en quatre, & les passez au lard fondu avec bouquet, oignon piqué de cloux, poivre & sel, persil & champignons, truffes, crêtes & ris de veau. Mouillez de bouillon sans jus ; laissez mitonner ; liez d'un coulis blanc, ou avec trois jaunes d'œufs, de la crême, & persil haché ; servez pour entrée.

*Pigeons en fricassée au roux.* Passez avec les mêmes ingrédiens que dessus. Mettez une pincée de farine ; mouillez de jus & faites mitonner. Liez d'un coulis de veau & jambon ; servez pour entrée.

*Pigeons en fricassée au sang.* Saignez-les, & gardez le sang ; mettez-y un peu de jus de citron pour l'empêcher de se figer. Fricassez comme dessus ; liez d'un coulis de veau & jambon ; passez le sang au tamis : délayez-y un jaune d'œuf ; mettez-y du persil haché. Avant de servir, mettez le sang, & faites chauffer sans bouillir ; servez chaudement pour entrée, ou hors-d'œuvre.

*Pigeons en hâtelettes.* Farcissez-les d'une farce de leurs foies avec les assaisonnemens & ingrédiens qu'il a été dit ci-dessus. Faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec sel, poivre & fines épices, l'estomac en-dessous ; assaisonnez comme dessus ; couvrez de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, ensuite d'une assiette, & par-dessus d'une serviette en bourrelets, pour empêcher toute évaporation. Faites cuire, pendant deux heures, sur un feu très-doux. Etant cuits, panez-les, & les embrochez dans des hâtelettes ; trempez-les dans la graisse, & les repanez. Faites-les griller de belle couleur. Achevez la sauce ; dégraissez-la, & détachez ce qui l'est avec du jus ; passez au tamis ; servez la sauce un peu claire sous les pigeons.

*Pigeons en navets.* Prenez de gros navets ; pelez-les & les creusez, & les mettez à l'eau fraîche ;

égouttez & y mettez des pigeons, la tête passant. Remplissez les vuides d'un salpicon, ou lard rapé, fines herbes, champignons, truffes. Faites cuire dans une bonne braise, avec vin de Champagne & un peu de réduction. Dégraissez le jus de la braise. Faites réduire la sauce; liez d'un coulis, & servez sur les navets avec jus de citron.

*Pigeons en pain.* Dressez; farcissez-les de ris de veau blanchis & coupés en dés, petits champignons, & jambon de même, persil, ciboules & pointe d'ail, lard rapé, sel, & gros poivre bien mêlé. Troussez vos pigeons en pain: faites cuire à une bonne braise, & servez-les avec une essence; dans chacun vous pourrez mettre des pistaches.

*Pigeons en redingote.* Farcissez, & mettez à la broche; coupez deux moyennes aiguilles, ou une grosse en tronçons bien égaux; ouvrez-les d'un côté, pour en ôter l'arrête; piquez-les de menu lard en dedans. Glacez un tronçon comme des fricandeaux; dressez vos pigeons, & sur chacun mettez un tronçon d'anguilles; glacez sur le tout; jettez la sauce ou coulis où ont cuit ces tronçons, avec un jus de citron.

*Pigeons en surprise.* Faites cuire à la braise; prenez autant de laitues pommées que vous avez de pigeons; faites blanchir & égoutter. Otez-en les cœurs; mettez à la place un pigeon entouré de godiveau & de coulis froid. Ficellez les laitues & les mettez cuire dans la braise où ont cuit les pigeons. Etant cuites & égouttées, faites-les mitonner dans une essence de jambon; servez avec un jus d'orange ou de citron.

*Pigeons en surtout.* Farcissez-les, & les faites refaire dans la graisse. Coupez une noix de veau en tranches minces. Piquez les tranches; bardez en vos pigeons; enveloppez de papier, & les faites rôtir. Etant cuits, ôtez le papier, pour leur faire prendre couleur; servez avec une essence.

*Pigeons en taupes.* Troussez & lardez de truffes,

le plus près qu'il se pourra ; faites cuire à la braise. Dressez & servez avec une sauce au vin de Champagne, & tranches de citron pour entrée.

*Pigeons en tymbales.* Faites cuire dans un blanc: passez des champignons & ris de veau coupés en dés, & faites le ragoût comme la compôte de pigeons, & laissez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile, de sain-doux & quatre jaunes d'œufs. Faites autant d'abaisses que vous avez de pigeons. Mettez ces abaisses dans des tymbales, du ragoût dessus, un pigeon & du ragoût sur le pigeon. Couvrez de même pâte ; soudez les deux abaisses ; faites cuire au four, & servez avec une essence claire.

*Pigeons & pigeonneaux à la broche.* Faites-les refaire sur la braise ; piquez de menu lard, & les faites cuire enveloppés de papier. Etant cuits, ôtez le papier ; faites-leur prendre couleur, & servez. On les sert aussi rôtis, & bardés au jus de veau.

*Pigeons farcis à la broche.* Farcissez d'une farce fine sur l'estomac, comme on a dit ci-dessus ; entourez-les de tranches de veau & de bardes de lard bien minces, & d'une feuille de papier. Etant cuits, servez-les avec un coulis clair de veau & jambon.

*Pigeons frais levés aux petits œufs.* Farcissez de petits pigeons, & les faites rôtir. Etant cuits, faites fondre du beurre ; délayez-y des jaunes d'œufs ; trempez-y vos pigeons & les panez ; donnez-leur couleur, & servez-les avec la sauce suivante. Faites suer deux tranches de veau que vous mouillerez de bouillon ; ajoûtez un oignon, bouquet, quelques champignons ; faites bouillir la sauce ; faites passer au tamis ; mettez dedans six jaunes d'œufs durs, beurre manié de farine ; faites lier ; mettez-y des petits œufs blanchis, & servez avec un jus de citron.

*Pigeons glacés aux choux-fleurs.* Piquez & faites blanchir. Faites suer du veau & jambon, & les

mouillez de bouillon. Quand le jus eſt rendu; mettez-le dans une caſſerole avec les pigeons, avec un bouquet. Les pigeons cuits, glacez-les comme un fricandeau. Dreſſez-les, & les garniſſez de choux-fleurs cuits dans un blanc. Mettez dans la caſſerole des pigeons, un peu de coulis, pour détacher ce qui reſte. Liez la ſauce avec de bon beurre; aſſaiſonnez de bon goût, & ſervez ſur les choux-fleurs.

*Pigeons glacés aux concombres farcis.* Faites glacer comme deſſus; parez cinq à ſix petits concombres legérement du côté de la queue, & mettez-les à l'eau fraîche. Vuidez-les le mieux qu'il ſe pourra par le gros bout; faites blanchir & égoutter enſuite; farciſſez d'une farce fine trempée dans l'œuf battu, & enſuite dans la farine; faites cuire dans une braiſe à petit feu. Mettez-les enſuite dans du jus, pour les dégraiſſer. Servez-les autour des pigeons, & la ſauce, où on cuit les pigeons, par-deſſus.

*Pigeons glacés aux laitues farcies.* Faites glacer comme deſſus; farciſſez de laitues, comme on a dit à l'article *Laitues.* Faites-les cuire à la braiſe: étant ficellées, ſervez comme il a été dit ci-deſſus des concombres.

*Pigeons glacés aux montans.* Glacez comme deſſus; faites cuire des montans de cardes dans un blanc de farine; apprêtez-les comme les choux-fleurs; ci-deſſus, & ſervez de même.

*Pigeons marinés.* Faites mariner avec verjus, jus de citron, ſel & poivre, cloux, ciboules & laurier, pendant trois heures; faites une pâte claire; trempez-y vos pigeons; faites frire au ſain-doux; ſervez garnis de perſil frit, pour entremets, ou garnitures d'entrées.

*Pigeons ou pigeonneaux.* (*Pâté de*) Faites une abaiſſe de pâte fine; mettez deſſus vos pigeonneaux; garniſſez de ris de veau, champignons, crêtes, moëlle de bœuf, lard pilé; aſſaiſonnez; couvrez; finiſſez à l'ordinaire, & faites cuire une heure &

demie, & servez-le avec jus de veau & de citron chaudement pour entrée.

*Pigeons piqués de persil à la broche.* Farcissez-les d'une farce fine. Faites-les refaire dans la graisse; piquez par-tout sur l'estomac de grand persil; de sorte qu'ils en soient couverts. Mettez à la broche; arrosez le persil de sain-doux, & les servez avec une essence.

*Pigeons soufflés.* Desossez-les; farcissez-les d'un salpicon; couvrez de lard & papier; faites cuire à petit feu à la broche; servez-les avec une bonne essence.

*Pigeons.* (*Bisque de*) Echaudés & blanchis, troussez-les proprement; faites-les cuire dans de bon bouillon, avec bardes de lard, oignons piqués de cloux & tranches de citron. Faites un bon ragoût de ris de veau pour mettre sur votre potage. (Voyez *Ris de veau.*) On peut encore, pour enrichir ce potage, le garnir de crêtes cuites à la braise. Les pigeons, ragoût & crêtes étant prêts, mitonnez des croûtes de pain chapelé, avec le meilleur bouillon; & quand votre potage est mitonné & commence à s'attacher, dressez les pigeons dessus un beau cul d'artichaut au milieu; le ragoût entre, les crêtes sur les pigeons, arrosez le tout d'un jus de veau de belle couleur; & servez chaudement.

*Pigeonneaux.* (*Autre bisque de*) Arrangez-les, comme nous avons dit des pigeons; bardez-les de petit lard, & les faites cuire avec de bon bouillon, girofle, poivre & sel, oignons blancs & bouquets: étant cuits, faites-les mitonner dans du jus de bœuf & de mouton, avec du citron. Faites mitonner des croûtes avec le meilleur bouillon; dressez vos pigeonnaux sur le potage & servez chaudement.

*Pigeons* (*Autre bisque de*) *au blanc:* le tout comme dessus. Au lieu de jus de veau, mettez par-dessus un coulis blanc & clair. (Voyez *Coulis.*)

*Pigeons.* (*Autre façon de*) *au soleil.* Prenez des pigeons à la cuiller. Echaudez-les; fendez-les sur

le dos ; faites blanchir & les mettez dans l'eau fraîche. Essuyez-les bien & les faites cuire dans une braise blanche. Faites une pâte à beignet claire ; trempez-y vos pigeons ; faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

*Pigeons ( Coquilles de ) au Parmesan.* Passez au beurre, avec bouquet, ris de veau blanchis, truffes & champignons, jambon, le tout en dés ; mouillez de bon bouillon, d'un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, cuillerée de coulis, peu de sel ; faites mitonner, & dégraissez : la sauce étant réduite, laissez réfroidir. Prenez des coquilles de mer ; faites-y un bord de pâte ; dorez, & faites cuire cette pâte au four. Mettez ensuite dans ces coquilles, du Parmesan rapé ; sur ce fromage un pigeon ; & autour, du salpicon, couvrez de Parmesan rapé. Faites glacer au four, de belle couleur ; & servez sur un plat.

*Pigeons. ( Coulis de )* Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, & les pilez. Hachez trois anchois, une pincée de capres, quelques truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, ciboules & persil. Mêlez le tout avec la chair des pigeons. Mettez dans une casserole ; mouillez de jus de veau & d'essence de jambon ; passez à l'étamine, & tenez chaudement pour le besoin.

*Pigeons. ( Godiveau farci de )* Voyez au mot *Godiveau.*

*Pigeons (Potage de ) à la Julienne.* Faites cuire des herbes, comme oseille, cerfeuil, laitues, avec moitié bouillon & moitié jus ; mettez-y un jarret de veau, pendant deux heures ; faites cuire des pigeons dans la marmite au potage ; mitonnez des croûtes avec ce bouillon ; garnissez d'un cordon de racines, les pigeons au milieu, le bouillon d'herbes par-dessus.

*Pigeons ( Potage de ) à la reine.* (Voyez *Potage de perdrix à la reine.*) Il se fait de même.

*Pigeons ( Potage de ) au coulis clair, garni d'ar-*

*tichauts.* Faites blanchir; bardez, & les mettez cuire dans une marmite. Parez, & faites blanchir huit ou dix artichauts; faites-en cuire à un blanc de farine, avec sel & un peu de beurre. Mitonnez votre potage avec de bon bouillon; servez les pigeons sur le potage; jettez le coulis par-dessus; garnissez avec les culs d'artichauts coupés par moitié.

*Pigeons* (*Potage de*) *au roux.* On les fait cuire avec de bon bouillon; on fait un ragoût de truffes & champignons; on sert les pigeons sur le potage, le ragoût autour, & un coulis sur le tout.

*Pigeon* (*Potage d'un gros*) *aux navets.* Faites blanchir, & bardez un gros pigeon, & le mettez dans la marmite. Finissez votre potage comme celui de canard aux navets. (Voyez *Canard.*)

*Pigeons* (*Potage de*) *aux oignons.* Lavez-les en plusieurs eaux tiedes; faites-les blanchir; mettez dans l'eau froide; essuyez; bardez, & ficellez; faites cuire dans un pot avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes; garnissez les bords du potage d'oignons, dont on aura ôté la premiere peau; ôtez la barde des pigeons; dressez sur le potage, & sur le tout un bon jus de veau.

Les potages de poulets aux oignons diffèrent seulement en ce qu'au lieu de jus, on met un coulis blanc. Ceux de chapons, poulardes, dindonneaux, canetons se font de même que celui de pigeons. On peut aussi les servir avec une purée verte, en les garnissant toujours d'un cordon d'oignons.

*Pigeons* (*Potage de*) *farcis.* Farcissez de blancs de chapon haché, avec moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, sel, muscade & poivre blanc; faites cuire dans de bon bouillon avec un bouquet; mitonnez des croûtes; mettez un pain farci au milieu, & autour du pain vos pigeons; sur le tout un coulis. On fait de même les potages de perdreaux, faisandeaux & cailles.

*Pigeons (Terrine de) aux écreviſſes.* Faites-les cuire comme en compôte. Faites un ragoût de queues d'écreviſſes, à l'ordinaire. Liez-le d'un fort coulis d'écreviſſes ; dreſſez les pigeons dans la terrine, & le ragoût par-deſſus.

La terrine de poulets aux écreviſſes, ſe fait de la même maniere que celle-ci.

*Pigeons. (Terrine de)* Farciſſez ſur l'eſtomac entre cuir & chair, comme ceux à la cendre; faites cuire à la braiſe avec les ingrédiens ordinaires, & racines. Faites blanchir un chou pommé ; coupez en deux. Mettez-le à l'eau froide, & l'égouttez. Ficellez-le ; mettez ces pigeons dans une marmite avec le chou, jambon & petit lard ; faites cuire entre deux feux : étant cuit, dreſſez dans la terrine avec le petit lard, & les choux coupés en filets. Servez avec une eſſence, & ſur le tout un coulis de perdrix.

*Pigeons & pigeonneaux. (Tourte de)* Faites une abaiſſe de pâte fine ; foncez-en une tourtiere ; arrangez-y vos pigeons ; apprêtez comme les perdrix en tourte ; couvrez de tranches de veau ; bardez de lard, beurre frais ; recouvrez d'une abaiſſe de feuilletage ou de même pâte ; finiſſez à l'ordinaire ; dorez ; mettez au four : étant cuits, dégraiſſez ; ôtez le veau, lard, bouquet, oignons ; jettez-y un coulis clair de veau, & jambon, & ſervez chaud.

*Pigeons (Autre tourte de) au blanc.* Dans la même tourte, au lieu du coulis précédent, mettez-y un coulis blanc.

Il eſt encore pluſieurs manieres d'accommoder les pigeons ; mais on en a dit aſſez pour que ceux qui auront pratiqué quelques-uns des procédés ci-deſſus, viennent facilement à bout des autres, & de trouver ſoient même à portée d'autres manieres de les apprêter.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pigeon eſt un aliment aſſez ſavoureux &

nourrissant ; la plus grande partie de sa chair est ferme ; & elle devient plutôt molle & fibreuse que tendre par la cuisson. Celle du pigonneau a moins de goût, mais est plus tendre, & d'assez facile digestion. Les personnes delicates ; celles dont l'estomac est foible, feront prudemment de s'abstenir de l'un & de l'autre, mais sur-tout du pigeon.

PIMPRENELLE : herbe dont on fait beaucoup d'usage dans les salades. Il faut la choisir petite & tendre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pimprenelle est un assaisonnement stomachique, un peu échauffant & sain ; il favorise la digestion, & releve le goût des substances trop insipides.

PISTACHE : fruit d'un arbre très-commun dans l'Orient. Il faut choisir les pistaches pesantes, pleines, nouvelles, d'une odeur & d'un goût agréable.

*Pistaches à la fleur d'orange.* Faites dissoudre deux gros de gomme bien nette, dans deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & à-peu-près autant d'eau ; passez à travers un linge, & la mettez dans un quarteron de pistaches pilées ; broyez bien le tout au mortier, avec du sucre fin, jusqu'à ce que cela devienne une pâte maniable ; formez-en des especes d'amandes, en les roulant dans les mains ; dressez sur du papier, & faites secher au four à feu doux.

*Pistaches.* ( *Biscuits de* ) Pilez fin un quarteron de belles pistaches, avec autant de sucre, & deux jaunes d'œufs ; ajoûtez-y six blancs d'œufs fouettés, une once de fleur de farine. Votre pâte étant faite, mettez-la dans des moules à biscuits, & poudrez de sucre fin ; faites cuire au four à une chaleur douce.

*Pistaches.* ( *Conserve de* ) Pilez des, pistaches en les arrosant de jus de citron ; délayez-les ensuite dans du sucre cuit à la grande plume, lorsqu'il

commencera à blanchir. Il faut livre de ſucre par quarteron de piſtaches.

*Piſtaches.* (*Crême de*) Echaudez vos piſtaches; & les pilez avec de l'écorce de citron confit, & de citron verd; délayez deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & du ſucre à proportion; verſez ſur ce melange, & peu-à-peu, une bonne chopine de lait frais; paſſez le tout, deux ou trois fois à l'étamine, & faites cuire au bain-marie, comme les autres crêmes; ſervez-la froide; ou ſi vous la voulez ſervir chaude, faites-y une glace blanche que vous ferez ſécher au four.

*Piſtaches* (*Crême de*) *grillées.* Faites-la comme la précédente; mais faites-la cuire ſur le feu; & lorſqu'elle commencera à s'attacher, remuez-la juſqu'à ce qu'elle ait pris une certaine conſiſtance. Dreſſez-la enſuite ſur un plat; uniſſez-la bien. Faites-la riſſoler à petit feu, & la laiſſez s'attacher au fond du plat. Rapez du ſucre par-deſſus, & la glacez avec la pelle rouge, pour qu'elle ait belle couleur; & ſervez-la chaudement.

*Piſtaches.* (*Diablotins de*) Faites des diablotins de chocolat, comme il a été dit à leur article; mettez une piſtache dans chacun, & les finiſſez de même, en les roulant en olives.

*Piſtaches.* (*Dragées de*) Echaudez des piſtaches, & les faites ſécher enſuite à l'étuve; mettez-les dans du ſucre gommé; mêlez-les enſuite avec du ſucre cuit à liſſé; & les mettez dans la poële ſur un feu moyen, en les remuant toujours, pour qu'elles prennent le ſucre bien égal: lorſqu'elles commenceront à ſécher, trempez-les de nouveau dans le ſucre gommé, & les remettez au ſucre cuit à liſſé, par deux ou trois fois; après quoi vous leur donnerez cinq à ſix couches de nouveau ſucre à liſſé ſans gomme; & lorſqu'elles ſeront bien liſſées, vous les mettrez ſécher à l'étuve.

*Piſtaches.* (*Eau de*) Pilez des piſtaches avec un quart des quatre ſemences froides bien mondées;

délayez le tout avec du ſucre & de l'eau; & paſſez à travers un linge, avec expreſſion, pour boire.

*Piſtaches en olives.* Mondez des piſtaches, & les pilez; mêlez-les avec moitié peſant de ſucre en poudre; faites deſſécher à la poële, juſqu'à ce que cette pâte ne s'attache plus aux doigts. Mettez cette pâte ſur le tour, avec du ſucre en poudre; coupez-la en petits morceaux que vous tournerez en olives; mettez-les au bout d'une petite brochette, & les trempez dans du ſucre cuit au caramel. Mettez ces brochettes dans les mailles d'un clayon, pour faire ſécher vos olives en l'air; & dreſſez ſur une porcelaine.

*Piſtaches en ſurtout.* Caſſez-les, & les jettez dans le ſucre cuit à la plume; laiſſez-les un moment ſur le feu; retirez-les enſuite, & les remuez juſqu'à ce qu'elles ſoient bien couvertes de ce ſucre. Battez enſuite un blanc d'œuf avec de l'eau de fleurs d'orange; trempez-y vos piſtaches, & les roulez dans du ſucre en poudre; dreſſez ſur du papier, & les mettez ſécher au four de campagne, feu deſſus & deſſous, pour leur donner couleur, & les tenez après en lieu ſec & chaud.

*Piſtaches filées.* Coupez-les en filets; arrangez-les ſur des feuilles frotées d'huile fine; filez deſſus du ſucre au caramel; laiſſez refroidir; retournez-les, & en faites autant de l'autre côté.

*Piſtaches.* (*Fromage de*) Faites bouillir de la crême avec de l'eau de fleurs d'orange & du ſucre; délayez-y des piſtaches pilées extrêmement menu, & paſſées au tamis; mettez-le dans le moule à fromage, pour le faire prendre à la ſalbotiere. Il faut demi-livre de piſtaches & autant de ſucre pour une pinte de crême.

*Piſtaches.* (*Gâteau de*) Pilez une demi-livre de piſtaches mondees; délayez-y une livre de ſucre en poudre, avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & d'eau, dans quoi vous aurez fait diſſoudre de la

gomme environ deux gros ; maniez cette pâte, & faites-en un ou plusieurs gâteaux, que vous ferez cuire au four à feu doux après les avoir dressés sur des feuilles de papier.

*Pistaches.* ( *Lait de* ) Prenez autant d'amandes que de pistaches ; pilez-les ensemble, & les passez avec du lait, ou de la crême, à l'étamine ; mettez-y un peu de fleurs d'orange & du sucre, selon la quantité du lait que vous aurez exprimé.

*Pistaches.* ( *Massepains de* ) Echaudez une livre de pistaches mondées, & les mettez à l'eau fraiche ; faites-les ressuyer & les pilez ; faites cuire autant de sucre à la plume, & y mettez les pistaches. Desséchez cette pâte à petit feu ; laissez refroidir ensuite sur le tour, & en faites une abaisse. Coupez-la ensuite avec des moules à massepains ; faites cuire au four, d'un côté, à petit feu ; laissez refroidir ensuite. Glacez-les de l'autre avec une glace faite de blanc d'œuf, eau de fleurs d'orange & sucre fin, & remettez cuire à petit feu.

*Pistaches* ( *Massepains de* ) *à la comète.* Prenez de la pâte telle que nous venons de dire ; & de l'abaisse que vous aurez faite mince, formez vos massepains, avec un moule qui les taille en étoile à queue, & les glacez comme dessus.

*Pistaches* ( *Massepains de* ) *en joyaux.* Prenez de la pâte ci-dessus ; formez-la en petits anneaux ; trempez dans le blanc d'œuf ; roulez-les dans du sucre en poudre, & faites cuire comme les précédens.

*Pistaches.* ( *Meringue aux* ) Fouettez des blancs d'œufs en neige ; mettez-y du citron rapé avec beaucoup de sucre fin ; mondez des pistaches ; & dans chaque meringue que vous dresserez mettez-y une pistache : poudrez de sucre fin, & faites cuire au four, à un feu très-doux.

*Pistaches.* ( *Orgeat de* ) Voyez ci-dessus ( *Eau de Pistaches.* ) C'est le même procédé, si ce n'est qu'on

qu'on peut ajoûter à ceci le jus d'un citron, en repassant la liqueur à travers un linge, avant de la mettre rafraîchir.

*Pistaches. (Tartelettes de)* Mondez un quarteron de pistaches; mettez-les à mesure à l'eau fraîche; faites-les ressuyer; pilez-les ensuite, & les pétrissez avec gros comme un œuf de beurre, un peu d'écorce de citron verd confite, deux jaunes d'œufs frais. Délayez dans une casserole une demi-cullerée de farine de riz, avec un demi-septier de crême fraîche, deux jaunes d'œuf, peu de sel, & du sucre; faites cuire cette crême; délayez y les pistaches; laissez refroidir. Faites une abaisse de pâte feuilletée; foncez-en des moules à petits pâtés, & mettez sur chaque abaisse une cuillerée de votre crême de pistaches. Faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere; glacez, & servez chaudement.

*Pistaches. (Tourte de)* Faites une abaisse comme ci-dessus; foncez-en une tourtiere, & y mettez la même crême dont nous venons de donner le procédé. Garnissez le dessus de bandes de feuilletage, formant des quarrés ou des lozanges; ourlez votre tourte; mettez au four ou sous un couvercle de tourtiere: étant cuite, glacez & servez chaudement.

OBSERVATION MEDECINALE.

La pistache est une amande qui contient une substance rafraîchissante, adoucissante, nourrissante & saine. Mais elle ne convient qu'aux très-bons estomacs, aux personnes qui ont des sucs digestifs fort actifs, ou qui prennent de l'exercice; encore faut-il qu'ils l'ayent bien broyée avant de l'avaler: les personnes délicates peuvent manger des alimens où il n'est entré que le lait des pistaches, ou même la pistache réduite en pâte très-broyée.

PISSENLIT *ou* DENT DE LION: espece de chicorée sauvage à fleurs jaunes, dont on fait des salades au printems, lorsqu'il commence à sortir de

terre, & que les feuilles qu'il pouſſe, ſont encore blanches & tendres.

PLIE : poiſſon de mer & d'eau douce ; on en diſtingue de deux ſortes, la *grande* & la *petite*. Cette derniere eſt connue ſous le nom de *quarrelet*. Elle eſt parſemée de taches rouſſâtres ; l'une & l'autre eſpece a la chair mollaſſe. On en prend beaucoup en eau douce ; celles qui ſont pêchées en mer, valent infiniment mieux.

Ce poiſſon eſt plus ſain, rôti, & avec une ſauce blanche, que frit, parce qu'il boit beaucoup de friture : comme il eſt viſqueux, on en corrige la mauvaiſe qualité, en le faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel & de fines herbes.

Les plies de la Loire ſont plus eſtimées que celles que l'on prend dans les autres rivieres.

Voyez, pour les différens apprêts, les articles *Limandes, Soles, Quarrelets.*

PLISSON. Il faut prendre deux pintes de bon lait, & une chopine de crême douce, que vous mettrez dans une poële aſſez grande, ſur le feu ; quand il viendra à bouillir, vous l'ôterez & vous le laiſſerez repoſer à demi-froid, pour lever avec l'écumoire les peaux qui ſe forment deſſus, & que vous mettrez à meſure dans un plat ; enſuite vous remettrez la poële ſur le feu, & vous la ferez bouillir de nouveau, pour en tirer pareillement le pliſſon, comme ci-devant, continuant toujours ainſi, juſqu'à ce que votre lait ne produiſe plus de crême : cela fait, & votre pliſſon étant proprement dreſſé & égoutté, poudrez-le de ſucre en poudre par-deſſus ; paſſez-y la pelle rouge, pour lui donner de la couleur, & ſervez-le.

*Pliſſon de Poitou.* Vous aurez deux pintes de lait, & une chopine de crême, que vous mettrez dans une terrine de terre ferme : il faut la paſſer ſur un petit feu ſur lequel vous la laiſſerez, juſqu'à ce que votre lait ſoit prêt à bouillir ; vous l'ôtez dou-

cement, & le laiſſez devenir tiéde ; puis vous le reportez ſur le feu, pour le faire de nouveau chauffer juſqu'à deux ou trois fois : alors vous le laiſſez repoſer pendant deux ou trois heures ; après quoi, vous le paſſez pareillement au même degré ; enſuite l'ayant laiſſé refroidir, & le pliſſon étant formé environ de l'épaiſſeur de deux doigts, vous le levez avec une aſſiette que vous gliſſez adroitement par-deſſous : étant égoutté, il faut le poudrer de ſucre en poudre, lui donner de la couleur avec une pelle rouge, & le ſervir.

PLONGEON : oiſeau de mer & de riviere, de la figure du canard, mais d'un plumage différent, & beaucoup plus petit. On l'apprête & on le ſert comme le canard. (Voyez *Canard.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du plongeon, tendre & bien cuite, a du goût, & ſe digere aſſez bien. Mais elle eſt huileuſe, & fournit un chyle groſſier ; ce qui la rend nuiſible aux perſonnes délicates, ſédentaires, & aux eſtomacs foibles. Quand elle eſt dure, elle ſe digere difficilement, & ne convient à perſonne : cet aliment eſt plus ſain, apprêté de façon qu'il ait perdu une partie de ſa graiſſe huileuſe.

PLUVIER : oiſeau de la groſſeur d'un pigeon, qui habite d'ordinaire près des rivieres, des étangs, & dans les lieux humides. On en connoît de deux eſpeces, le *gris cendré* & le *jaune*, qu'on appelle *pluvier doré.* Ces deux eſpeces ſont un aſſez bon aliment. Cet oiſeau étant preſque toujours dans un grand mouvement, les principes qui le compoſent, s'exaltent & ſe volatiliſent. Ainſi ſa chair eſt de facile digeſtion, mais produit un aliment peu ſolide pour les perſonnes qui font un grand exercice.

*Pluvier à la braiſe.* Faites cuire comme les pigeons, & autres volailles à la braiſe. Mettez du coulis dans leur cuiſſon. Dégraiſſez la ſauce ; paſſez-la au tamis, & la ſervez ſous les pluviers.

*Pluviers à la poële au gratin.* Vuidez-les ; faites-les

cuire à la braiſe ; faites une ſauce de leur vuidange ; comme ci-deſſus. Mettez cette ſauce au fond d'un plat ; faites-la attacher ſur un petit feu ; égouttez-en la graiſſe ; mettez les pluviers. Faites faire quelques bouillons à cette ſauce ; paſſez-la au tamis ; mettez-y un jus de bigarade, & ſervez ſur les pluviers.

*Pluviers à la broche.* Piquez-les ſans les vuider. Faites-les cuire à la broche avec des rôties deſſous. Servez-les ſur les rôties. On les farcit auſſi avec ce qu'ils ont dans le corps, ſauf le géſier, en hachant le tout avec lard râpé, perſil, ciboules, beurre & ſel : on les coud, on les fait rôtir, & on les ſert avec tel ragoût qu'on veut, ou avec les ſauces à la carpe, à l'Eſpagnole, à la Sultane & autres. (Voyez *Sauce.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pluvier, jeune, tendre, & cuit à propos, eſt un mets fin, ſavoureux, facile à digérer, & ſain : il n'y a preſque perſonne à qui il ne convienne : on peut le permettre aux perſonnes les plus délicates, & même aux convaleſcens, dès qu'ils peuvent manger de la viande, à moins que les ſubſtances un peu graſſes ne les incommodent.

POIREAU : plante potagere d'un grand uſage dans la cuiſine, on n'eſt d'accord que ſur le goût qu'il donne aux alimens dans la préparation deſquels on l'emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le poireau eſt un aſſaiſonnement ſain, qui a les qualités de l'ail, mais à un leger degré, ſans en avoir le déſagréable ; il échauffe un peu ; favoriſe l'écoulement des urines ; corrige ; dépure les humeurs ; prévient leur putridité ou y remédie.

*Poirée.* (Voyez *Bette.*)

POIRE : fruit rond & charnu d'une figure pyramidale, extrêmement varié dans ſes eſpeces, ſoit pour les ſaiſons, la groſſeur, la couleur, l'odeur & le goût. On les diſtingue en trois ſaiſons ; poires

*d'été*, poires d'*automne*, poires d'*hyver*. On pourroit assigner à chaque mois les poires qui leur sont propres ; mais plusieurs sont quelquefois assez tardives pour n'être bonnes que hors du tems où l'on a coutume d'en faire usage ; & les poires, sur-tout celles d'hyver, & quelques-unes d'automne, durent beaucoup au-delà de la vraie saison de leur maturité.

*Poires à la bourgeoise.* (*Compôte de*) Prenez des poires moyennes, de quelque saison que ce soit ; coupez un peu la queue ; ôtez-en la tête ; lavez-les bien, & les faites cuire à l'eau avec du sucre & de la cannelle. Servez à court syrop.

*Poires à la Cardinale.* (*Compôte de*) Prenez des poires à cuire ; pelez-les, & les coupez en quartiers. Faites-les cuire à petit feu dans un pot couvert, avec du vin rouge, un peu d'eau, sucre, girofle, cannelle, à court syrop.

*Poires à la cloche.* (*Compôte de*) Pelez des poires d'hyver ; coupez-les en deux ; dressez-les sur un plat avec un peu d'eau, du sucre, girofle & cannelle. Mettez ce plat sur un feu modéré, &, pardessus, un couvercle de tourtiere, & feu dessus. Dressez votre compôte : si le syrop se trouvoit un peu long, faites-le réduire doucement, & le versez sur vos poires pour servir.

*Poires à la Provençale.* (*Compôte de*) Faites-les griller sur un feu très-ardent, en les retournant jusqu'à ce que la premiere peau se leve facilement : faites-les cuire, couvertes, avec de l'eau, du sucre & quelques zestes de citron, que l'on ôte, lorsqu'il est question de les servir.

*Poires au caramel.* Prenez des poires cuites en compôte ; faites-les rebouillir dans leur syrop, jusqu'à ce que le dessus soit d'un caramel grillé. C'est ainsi qu'on rafraîchit & qu'on renouvelle les compôtes un peu vieilles, en les décuisant.

*Poires blanquettes.* Ce fruit étant l'un des plus

hâtifs de l'espece des poires, & d'un goût assez agréable, on le pique par la tête, & on le met blanchir à l'eau chaude sans bouillir. Lorsqu'elles sont mollettes, on les pele, & on les met à mesure à l'eau fraîche. Etant égouttées, on les met au sucre clarifié. On les finit, comme nous dirons ci-après à l'article *Rousselet*. Cela fait, on les tire; on les fait égoutter de leur syrop; on les poudre de sucre fin, & on les met sécher à l'étuve; & étant séches d'un côté, on les retourne pour les saupoudrer, & les faire sécher de l'autre.

*Poires*. (*Clarequets de*) Faites bouillir des poires avec un peu d'eau, & des zestes de citron; passez-les au tamis, & mettez le jus dans du sucre cuit au cassé. Faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit réduit en gelée; il faut autant de sucre que de jus. Dressez dans des gobelets, pour servir.

*Poires confites au liquide.* Prenez des poires mûres; faites-les blanchir; pelez-les, & les coupez par quartiers: ôtez-en les cœurs; mettez-les dans le sucre cuit à la grande plume faire quelques bouillons. Laissez-les douze heures dans le sucre; tirez-les, & les égouttez. Faites rebouillir le sucre; remettez-y votre fruit, pour le faire rebouillir, & le finir; autant de sucre que de fruit.

*Poires confites au sec.* Prenez des poires confites au liquide; mettez à l'étuve pour liquifier le syrop, en l'échauffant un peu. Tirez-en les poires, & les égouttez. Faites-les sécher à l'étuve, sur des feuilles d'office, ou des ardoises. Retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien séches, & les serrez après dans des boëtes. Si votre syrop de poires au liquide étoit trop épais, ou candi par vétusté, mettez le pot au bain-marie: la chaleur le liquéfiera.

*Poires d'automne.* (*Compôte de*) Prenez des beurrés, ou du doyenné; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & les passez à l'eau fraîche où vous mettrez un jus de citron, ou, au défaut de citron, un

verre de verjus. Pelez-les proprement, & les faites cuire au ſucre clarifié, comme nous avons dit pour les compôtes.

*Poires de bon-chrétien.* (*Compôte de*) Prenez de belles poires de bon-chrétien; coupez-les en deux; mettez-les dans une poële cuire à grand feu. Quand elles feront mollettes, paſſez-les à l'eau fraîche; pelez-les, & les remettez dans de nouvelle eau fraîche. Si vous en avez quatre livres, faites cuire à la plume trois livres de ſucre, & faites-y prendre quelques bouillons à votre fruit, avec quelques tranches de citron. Le fruit étant cuit, dreſſez-le dans un compôtier.

*Poires de doyenné ſéchées.* Coupez de la queue; pelez-les proprement, & les mettez à meſure à l'eau fraîche. Si elles ſont bien mûres, on peut ſe diſpenſer de les faire blanchir. Si elles ſont fermes, on leur fera prendre quelques bouillons à l'eau bouillante, enſuite on les fera égoutter; après quoi, ſur deux pintes d'eau, ſi cela ſuffit pour la quantité du fruit, on mettra fondre une livre de ſucre, & on y jettera les poires; puis on les fera égoutter de nouveau: on les poudrera de ſucre fin, & on les fera ſécher d'un côté; on les retournera, & on les poudrera, de l'autre, pour les achever; enfin on les renfermera dans des boëtes garnies de papier blanc, qu'on tiendra en lieu ſec.

*Poires de Martin-ſec.* (*Compôte de*) Coupez de la queue & le deſſus de la tête, & les lavez. Faites cuire couvertes avec un peu d'eau, de ſucre & de cannelle. Quand elles feront mollettes, retirez-les, & les dreſſez dans le compôtier.

*Poires de muſcat confites au liquide.* Ces poires ſe confiſent comme le rouſſelet; (*Voyez l'article qui ſuit*,) à la différence près, qu'au lieu de les confire entieres, on les coupe par quartiers. La blanquette, la muſcate, la poire d'orange, le certeau, la bergamote muſquée ſe confiſent de même. La blanquette, la muſcate ſe confiſent entieres: les autres

étant plus groſſes, ſe confiſent coupées par moitié, ou en quartiers ; mais il faut les mettre à meſure à l'eau fraîche, pour qu'elles ne moiſiſſent pas, & ne ſe mettent point en marmelade.

*Poires de rouſſelet confites au liquide.* Prenez-les mûres ; faites-les cuire à grand feu juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes ; paſſez-les de-là à l'eau fraîche, & les pelez. Faites cuire du ſucre à liſſé ; mettez-y vos rouſſelets ; faites-les bouillir toujours en les écumant. Quand elles n'écumeront plus, tirez-les du feu, & les laiſſez refroidir. Laiſſez-les douze heures dans leur ſucre ; égouttez-les, & faites recuire le ſyrop au grand perlé. Dreſſez vos rouſſelets dans leurs pots ; jettez deſſus le ſucre, & ne les couvrez que lorſqu'elles ſeront froides.

*Poires de rouſſelet confites au ſec.* Ce fruit, ainſi que toutes les autres poires confites au liquide, ſoit entieres, ſoit en quartiers, ſe mettent au ſec, comme nous l'avons dit précédemment à l'article *Poires confites au ſec.*

*Poires de rouſſelet à l'eau-de-vie.* Prenez-les preſque mûres ; faites blanchir, & les pelez. Faites-leur faire enſuite huit ou dix bouillons au ſucre clarifié ; le lendemain, autant, & le troiſieme jour. Egouttez vos poires ; finiſſez le ſyrop au grand perlé ; faites-y faire quelques bouillons à vos rouſſelets. Mettez-les en bouteilles ſans ſyrop ; mêlez avec ce ſyrop partie égale d'eau-de-vie ; faites chauffer ſans bouillir, & verſez le tout ſur les poires : il faut pour cette confiture la moitié de ſucre de ce que peſe le fruit.

*Poires de rouſſelets glacées en fruits.* Faites une marmelade de rouſſelets comme à l'article ci-deſſous ; mettez dans des moules à rouſſelets, & les finiſſez comme nous avons dit des *Abricots*, *Marrons*, *Oranges*, *Cedrat*, *Bergamotte*, *Pêches.* (Voyez ces articles.) Toutes les eſpeces de poires qu'on voudroit glacer, doivent ſe faire de même, & ſe forment toutes dans des moules à poires de rouſſelets.

*Poires de rouſſelets. (Marmelade de)* Pelez des

rousselets mûrs ; faites-les cuire bien mollets ; passez-les au tamis, avec forte expression. Faites dessécher cette marmelade sur le feu. Quand elle sera bien épaisse, délayez-la dans du sucre cuit à la grande plume : faites chauffer sans bouillir ; livre de sucre pour livre de fruit à cette confiture. Toutes les autres marmelades de poires, qui sont susceptibles de cette maniere de confire, se font de même.

*Poires de rousselets séchées.* Prenez un cent de beaux rousselets ; coupez un peu de la queue ; pelez-les, & les mettez à mesure à l'eau fraîche ; faites-leur faire quelques bouillons pour les blanchir, & les remettez à l'eau fraîche. Faites bouillir dans une grande poële quatre ou cinq pintes d'eau dans laquelle vous ferez fondre deux livres & demie de sucre ; mettez y vos poires une bonne heure ; rangez-les sur des claies, la queue en haut, & leur faites passer une nuit au four à une chaleur douce. Le lendemain, remettez-les dans le syrop, & répétez cette opération, quatre jours de suite, au bout desquels vous ne retirerez vos poires du four, que lorsqu'elles seront bien séches. Mettez-les alors dans des boëtes garnies que vous placerez en lieu sec.

*Poires d'été. (Compôte de)* Si elles sont petites, faites-les cuire entieres ; si elles sont grosses, coupez-les par la moitié ; faites-les blanchir, & les pelez : faites-leur faire quelques bouillons dans le sucre clarifié, pour jetter leur eau, & ensuite faites-les cuire à grand feu, jusqu'à ce que le syrop ait une certaine consistance.

*Poires d'hiver. (Compôte de)* Les meilleures de cette espece à mettre en compôte, sont la virgouleuse & le bon-chrétien d'hyver. On les fait blanchir, on les pele, & on les met ensuite à l'eau claire avec un peu de verjus, ou jus de citron ; & on les finit comme les précédentes.

*Poires. (Gelée de)* Pelez-les ; coupez en quartiers, & les faites cuire en marmelade avec de l'eau. Passez cette marmelade au tamis, avec expression ;

mettez dans du ſucre cuit au caſſé, Faites bien bouillir, & écumez ; & lorſque la gelée tombera en nappe de l'écumoire, dreſſez-la dans des pots. Il faut à cette confiture chopine de ſucre clarifié, pour chopine de jus de poires.

*Poires.* (*Gelée rouge de*) On la fait comme la précédente, ſi ce n'eſt qu'au lieu d'eau pour faire la marmelade, on fait cuire le fruit dans du vin rouge, où l'on a mis un peu de cochenille.

*Poires grillées au caramel.* (Voyez *Poires au caramel.*) Ce ſont de vieilles compôtes qu'on renouvelle, en les faiſant recuire juſqu'à ce que le ſucre vienne au caramel.

*Poires.* (*Moyen de conſerver les*) Il y a divers moyens de conſerver ce fruit. Un des meilleurs eſt de les cueillir dans leur maturité, & dans un tems convenable, d'en ſceller le pédicule, ou la queue, à ſon extrémité, parce que, comme il tire de-là les ſucs dont il ſe nourrit, c'eſt par-là que ces ſucs s'évaporent.. Pour les empêcher de s'évaporer, il faut ſceller la queue avec de la poix, ou de la cire ; & par-là on prévient, & la perte des ſucs qui l'entretiennent, & le paſſage de l'air qui peut l'altérer.

*Poires.* (*Moyen de dégeler les*) Quand ce fruit, qui eſt moins ſujet à ſe geler que la pomme, eſt gelé, il ne faut point l'approcher du feu qui acheveroit de détruire ſa tiſſure, de le corrompre ; mais il faut le mettre à l'eau froide, & l'y laiſſer quelque tems : alors il ſe fait autour du fruit une eſpece de croûte de glace, qui, ſe fondant peu-à-peu, laiſſe le fruit au même, ou preſqu'au même état qu'il étoit auparavant.

*Poires.* (*Pâte de*) Prenez de bonnes poires caſſantes, telles que le rouſſelet, la muſcate, le meſſire-jean, & autres, tant d'été que d'hyver ; faites-les cuire ſous la braiſe. Quand elles ſeront bien cuites, prenez-en ce qui ſera le plus cuit ; preſſez-le & le paſſez au tamis, mettez cette marmelade dans du

ſucre cuit à caſſé, autant de ſucre que de fruit; faites frémir le tout. Dreſſez la pâte à l'ordinaire, & la faites ſécher enſuite à l'étuve.

*Poires ſéchées.* Mettez-les dans l'eau tiéde juſqu'à ce qu'elles ſoient bien revenues; mettez enſuite du ſucre dans cette eau, & y faites cuire les poires. Faites un court ſyrop que vous paſſerez au tamis; trempez-y vos poires; faites-les ſécher par quatre jours différens, toujours en les trempant à chaque fois dans ce ſyrop; & ne les ſervez, que lorſqu'elles ſeront parfaitement ſéches.

*Poires.* (*Syrop de*) Pelez des poires; faites-les cuire en marmelade; paſſez-en le jus au tamis, & le mettez dans le ſucre cuit à la grande plume. On les fait cuire enſemble, & réduire au perlé; deux livres de ſucre par chopine de jus.

*Poires tapées.* Préparez-les comme les poires ſéchées; prenez celles de la meilleure qualité; & quand elles ſeront à demi-ſéches, applatiſſez-les avec la main; remettez-les au four, pour les faire ſécher entiérement; achevez de les ſécher, & les mettez en boëtes garnies de papier, pour les conſerver; & les tenez en lieu ſec.

*Poires.* (*Tourte de*) Coupez des poires en deux; faites-les blanchir à l'eau bouillante; pelez-les enſuite; ôtez-en le cœur, & les mettez à meſure à l'eau fraîche; achevez de les cuire au ſucre clarifié, avec quelques tranches de citron; laiſſez refroidir; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage; dreſſez-y vos poires avec un peu de ſyrop; finiſſez à l'ordinaire. Glacez, lorſqu'elle ſera cuite; & ſervez chaudement.

*Poires* (*Tourte de*) *grillées.* Faites griller des poires, comme on l'a dit ci-deſſus; ôtez la peau; fendez-les, & ôtez les cœurs; faites cuire, comme les précédentes, au ſucre clarifié; & finiſſez de même la tourte.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les poires de bon acabit, qui ont du goût, &

le degré de maturité qui leur convient, font humectantes, rafraîchiſſantes, apéritives, faciles à digérer, nourriſſantes, legérement fondantes & laxatives : leur uſage convient aux perſonnes bilieuſes, ſujettes aux maladies putrides, à la conſtipation, aux engorgemens du foie. Il y a des eſtomacs froids & pareſſeux, qui ne digerent pas facilement ce fruit aqueux : en pareil cas, ſi on veut profiter du bien que peut faire l'uſage des poires, on les mangera avec du ſucre ; elles ſe digéreront mieux alors, ou ſeulement à moitié cuites dans l'eau, & trempées dans le ſucre : les poires en compôte ont perdu une grande partie de leurs qualités ſalutaires, ſans cependant en avoir acquis de nuiſibles. C'eſt, au reſte, un aliment ſain, leger, qui convient aux plus mauvais eſtomacs, pourvu qu'elles ne ſoient ni âpres ni ſtyptiques, & qu'on en uſe, comme on doit même uſer des meilleures choſes, avec la modération requiſe.

Pour la culture des poires, le choix des poiriers, le moyen de les conſerver, *voyez le* Dictionnaire œconomique *chez* Vincent.

POIS : légume très-connu. On en diſtingue de trois ſortes ; la premiere a des ſiliques qui ne ſont pas bonnes à manger ; ceux de la ſeconde eſpece ſe mangent, étant verds, avec leurs gouſſes ; la troiſieme eſpece qu'on appelle *pois chiches*, eſt de peu d'uſage dans les cuiſines. Les pois de la premiere & de la ſeconde eſpece ſe mangent verds & ſecs ; mais, quand ils ſont ſecs, ils ont perdu de ce goût agréable qu'ils ont, quand on les mange verds. Ils fourniſſent un aliment aſſez ſolide, étant ſecs ; mais ils ſont venteux : ſi on les emploie verds, il faut les choiſir petits & frais cueillis.

*Pois verds à la crême.* Choiſiſſez-les bien tendres. Paſſez les au beurre, & les faites cuire à petit feu avec un bouquet de perſil, & ciboules, peu de ſel : étant preſque cuits, mettez-y de la crême & du ſucre.

*Pois verds à la demi-bourgeoiſe.* Faites-cuire à petit feu, avec un bouquet comme deſſus, une laitue pommée coupée en quatre; mettez-y du ſucre, peu de ſel, deux jaunes d'œufs, & de la crême.

*Pois verds à la Flamande.* Faites cuire dans l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'ils ſoient moëlleux. Paſſez-les enſuite au beurre, avec du ſucre & un peu de ſel.

*Pois verds à la Rambouillet.* Lavez-les à l'eau chaude; & les faites égoutter. Paſſez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet: mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de réduction, à moitié cuiſſon; mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de ſucre & de ſel à la fin. Garniſſez de croûtons frits.

*Pois verds au lard.* Coupez du petit lard en tranches; faites ſuer ſur un petit feu; mettez-y vos pois avec du beurre; mouillez d'eau bouillante; ſervez à courte ſauce; & garniſſez de croûtons frits.

*Pois.* (*Potages de croûtes à la purée verte de*) Mitonnez des croûtes de jus de veau, & les laiſſez un peu attacher. Garniſſez d'une bordure de petit lard; jettez deſſus une purée verte.

*Pois verds* (*Potage aux*) *en gras.* Paſſez des gros pois au lard fondu, perſil & ciboules. Pilez-les; délayez-les dans un coulis de veau, & jambon: paſſez, d'autre côté, des petits pois au petit lard avec bouquet; mouillez de bouillon: étant cuits, ôtez le bouquet; mettez-y la purée. Mitonnez des croûtes de bon bouillon. Dreſſez une volaille préparée à cet effet ſur le potage; garniſſez les bords de petit ſalé; verſez la purée ſur le tout.

Les potages de têtes d'agneaux, canards, oiſons; poulets farcis, dindons, & autres, ſe font de même, & ſe garniſſent de pointes d'aſperges, ou de laitues farcies, ou de concombres.

*Pois verds.* (*Potage de croûtes aux*) Faites cuire comme les pois à la crême, ſans lier: poudrez

d'un peu de farine ; mouillez d'un jus de veau ; & faites mitonner. Mitonnez des croûtes, moitié jus de veau, & moitié bouillon ; liez vos poids de jaunes d'œufs ; délayez dans la crême, & les jettez sur le potage.

*Pois (Potage aux) en maigre.* L'article ci-dessus doit régler pour le potage aux pois en maigre, qu'on passe au beurre blanc, en faisant mitonner des croûtes avec du bouillon aux herbes.

*Pois (Purée verte de) en gras.* Prenez un litron de gros pois verds ; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec du basilic nouveau, ciboules & sarriette. Faites blanchir à part un peu d'épinars ; faites égoutter le tout ; passez ensuite à la casserole, jusqu'à ce que les pois cedent à la pression du doigt ; pilez les pois & les épinars ; passez un coulis, comme celui d'écrevisses. Faites bouillir votre purée ; passez-la au tamis, & servez-vous-en pour les potages ou entrées.

*Pois (Purée verte de) en maigre.* Celle-ci se fait de même que la précédente, si ce n'est qu'au lieu de bouillon gras pour mouiller la purée, on mouille celui-ci de bouillon maigre.

Au défaut de pois nouveaux, on se sert de pois secs, qu'on fait cuire à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, & on finit la purée, comme on l'a dit aux articles précédens.

*Pois verds sans crême.* Passez au beurre avec sel & poivre ; couvrez, & laissez mitonner ; sur la fin de la cuisson, mettez une pincée de farine ; mouillez d'un verre d'eau chaude ; faites faire quelques bouillons, & laissez mitonner : quand l'eau sera réduite suffisamment, mettez-y un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pois verds d'un bon acabit, fraîchement cueillis, & bien cuits, sont un aliment savoureux, nourrissant, leger, & de facile digestion pour les gens d'un bon tempérament : ils leur tiennent le ventre libre, contribuent à épurer les humeurs, &

favorisent la sécrétion des urines. L'abus de ce mets, ainsi que celui de tous les autres, est dangereux; & comme la saveur de cet aliment excite à en manger plus qu'il ne faudroit, les indigestions graves, qui en résultent, le font craindre & regarder comme nuisible. Mais si on n'en mange que proportionnément à son appétit, à ses forces, & qu'ils soient bien cuits, on n'éprouvera d'autre inconvénient qu'un peu de flatuosités; ce qui est commun aux légumes, & sur-tout aux semences. Les personnes délicates, & dont l'estomac est foible, en mangeront peu à chaque repas, & y mettront du sucre.

POISSON : le poisson est un aliment plus substantiel que les légumes, mais fort au-dessous de la chair des quadrupedes & des oiseaux, dont nous usons. Le poisson de mer est meilleur, & plus sain, que celui de riviere, parce que la salure de la mer corrige sa viscosité. Parmi ceux de mer, les *saxatiles*, ou ceux qui se nourrissent dans les lieux pleins de rochers, doivent être préférés comme on préfere le mâle à la femelle, à cause de ses laitances, qui sont un manger délicat.

On mange le poisson frit, ou rôti, ou bouilli : il est constant que le poisson frit est le moins sain de tous, à cause de la qualité âcre que l'huile & le beurre chauds contractent par l'action du feu. Celui qui est rôti sur le gril, ou à la broche, convient mieux à l'estomac. Le poisson bouilli, ou au court-bouillon, ou à l'étuvée, est plus propre encore aux tempéramens délicats, pourvu que l'assaisonnement n'y domine pas : il vaut encore mieux, cuit au vin qu'à l'eau, & mieux encore au vin blanc qu'au vin rouge.

On verra aux articles particuliers ce qui regarde chaque poisson, de ceux dont il est parlé dans cet ouvrage.

*Poisson.* ( *Bisque de* ) Desossez une carpe laitée; faites-en un hachis, avec dix champignons blanchis;

passez avec beurre, sel & poivre, fines herbes, & bouillon de poisson; faites à part un ragoût de laitances de carpes, foies de brochets, pates d'écrevisses; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson; garnissez le potage du hachis & du ragoût. On peut le garnir de hachis seul, sans le ragoût; & servez chaudement.

*Poisson.* (*Bouillon de*) Faites dégorger des tanches; habillez des anguilles, brochets & carpes; ôtez-leur les ouïes; coupez-les par tronçons; empâtez-les avec eau, beurre, sel, bouquet de fines herbes, oignons piqués de cloux; faites bouillir une bonne heure & demie; passez ce bouillon, & le séparez en trois vases particuliers.

Dans l'un, mettez les épluchures des champignons; faites cuire, & passez à l'étamine, avec du coulis; farine frite, un peu de citron verd: ce mêlange sert pour les potages bruns, entrées ou entremets.

Dans le second, passez des amandes pilées, & des jaunes d'œufs durs, pour les potages blancs & ragoûts.

Dans le dernier, vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos potages, tant blancs que bruns, entrées & entremêts, & même pour les gelées.

*Poisson.* (*Farce de*) Désossez des carpes, brochets, & autres poissons; hachez-en les chairs; faites une omelette qui ne soit pas trop cuite: hachez-y des champignons, truffes & persil, ciboules; mettez le tout sur la farce, bien haché & bien assaisonné; mettez-y une mie de pain trempée dans le lait, beurre & quelques jaunes d'œufs, pour lier: cette farce sert pour farcir des soles, carpes, pour faire des andouillettes, pour farcir des choux; former de petits croquets, des pigeons, des poissons, & autre chose.

*Poisson.* (*Hachis de*) Otez la peau d'une carpe; désossez-la; hachez la chair, & faites-la dessécher dans une casserole, jusqu'à ce qu'elle devienne blanche; hachez-la avec persil & ciboules, beurre frais,

frais, champignons, truffes vertes; faites un petit roux; mettez-y ce hachis avec sel & poivre, une tranche de citron; mouillez de bouillon de poisson. Liez de quelques cuillerées de coulis d'écrevisses, ou de coulis de poisson; servez pour entrée les hachis de saumon, truites, poisson blanc & barbeaux. On fait aussi des rissoles, & des petits pâtés avec ce hachis.

*Poisson.* (*Jambon de*) Faites une farce comme ci-dessus, où vous ajoûtez du saumon frais & des laitances de carpes. Formez de cette farce une sorte de jambon sur des peaux de carpes. Enveloppez le tout d'un linge neuf bien cousu; faites cuire avec moitié eau & vin, cloux, laurier, poivre; laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez avec du laurier & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches, comme un jambon ordinaire. On peut en former des figures d'éclanches, épaules, poulets, pigeons.

*Poisson.* (*Pâté de*) Faites un godiveau, comme nous avons dit de la farce, excepté l'omelette & les jaunes d'œufs qu'on peut n'y pas mettre; dressez un pâté à l'ordinaire; foncez-le de ce godiveau, avec truffes, culs d'artichauts, champignons, morilles, filets de poisson crud; couvrez de godiveau; assaisonnez. Finissez à l'ordinaire. Etant cuit, mettez-y un coulis de champignons, ou coulis blanc, ou quelque ragoût analogue; & servez chaud.

*Poisson.* (*petits Pâtés de*) Prenez du godiveau ci-dessus, avec autant de beurre frais que de hachis. Finissez vos petits pâtés à l'ordinaire. Servez chauds.

*Poisson.* (*Tourte de*) Prenez du hachis de carpe, comme ci-dessus. Faites une abaisse de pâte feuilletée; mettez dedans votre hachis. Finissez à l'ordinaire. Etant cuite, servez chaudement.

POITRINE : la poitrine & le tendron de la poitrine sont, après la culotte de bœuf, les piéces

qu'on ſert le plus à table. Elle s'accommode comme la culotte.

*Poitrine de bœuf à l'Angloiſe.* Prenez une piéce de bœuf de poitrine du gros bout ; coupez la en quarrés. Faites-la écumer, & cuire à moitié à l'eau bouillante. Retirez-la. Deſoſſez-la ; ficellez bien. Mettez dans une caſſerole bardes de lard, trois ou quatre livres de bœuf coupées en tranches minces ; faites ſuer comme pour un jus. Etant attachées, mettez-y du lard fondu, deux poignées de farine que vous ferez bien rouſſir. Mouillez du bouillon où a cuit la piéce de bœuf ; mettez-y la piéce avec ſel, poivre, fines herbes, tranches de toutes ſortes de racines, perſil, oignons & ciboules, une bouteille de vin blanc. Etant cuite, laiſſez-la refroidir dans ſon jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou cailles, ou ortolans, avec des crêtes, de l'eſtragon ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; laiſſez refroidir. Ayez une ſauce fine de blanc de volailles. Dreſſez la poitrine ; parez-la bien ; faites au milieu un trou quarré, ne laiſſant qu'un pouce de tour ; levez la piéce legérement ; ôtez de la chair de deſſous ; arrangez de la farce dans ce trou, & par-deſſus le ragoût froid. Formez une tranche mince de l'épaiſſeur du petit doigt : de la piéce levée, couvrez-en le ragoût, & garniſſez de farce ; de ſorte qu'on n'apperçoive pas la coupure. Couvrez la piéce de bœuf de bardes de lard très-minces ; panez-la ; mettez-la au four, pour lui faire prendre couleur. Servez-la avec une couronne de hâtelettes, ou de ris de veau, ou foies gras. Garniſſez d'une marinade de poulet & perſil frit. Servez chaudement pour grande entrée.

*Poitrine de mouton.* On la fait cuire au pot, & on la fait griller. On la fait cuire à la braiſe, entiere, ou coupée par morceaux ; & on la ſert avec un ragoût de navets, ou on en fait un hochepot.

*Poitrine* (*Potage de*) *de veau.* Farciſſez un pain d'un bon godiveau bien aſſaiſonné de moëlle de

bœuf, culs d'artichauts, champignons, ris de veau, & autres ingrédiens. Le pain doit être placé au milieu du potage. Dressez le potage à l'ordinaire, & le mouillez de bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec la viande ordinaire. Nourrissez ce potage d'un bon jus de veau; & servez chaudement.

PORC. (Voyez *Cochon.*)

*Porc. (Tête de) à la Piémontoise.* Faites cuire une tête de porc bien fraîche, avec les pieds, jusqu'à ce que le tout se desosse facilement. Coupez les oreilles en filets, ainsi que les pieds. Etendez la tête sur un gros linge; mettez par-dessus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout de sel & épices mêlangées, de toute espece, avec un peu d'orange rapée. Roulez le tout dans ce linge; mettez le chaudement sous la presse, & l'y laissez l'espace de cinq à six heures, jusqu'à ce que le tout soit refroidi: cette tête peut se conserver ainsi trois mois. Pour cela, on ôte le linge; on la met dans un pot de terre, neuf & bien verni, qu'on couvre de son couvercle. On en sert par tranches avec du vinaigre rosat, & du sucre, si l'on veut.

POIVRADE: se dit, en cuisine, de ce qui se mange avec poivre & sel seulement, comme les artichauts & autres choses de même nature.

*Poivrade liée.* Mettez dans une casserole deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons avec tranche de jambon, un morceau de beurre; mouillez de bouillon, coulis & vinaigre. Mettez un bouquet, persil & ciboules, cloux, ail, sel & poivre. Faites bouillir le tout pendant une heure. Dégraissez la sauce; passez la au tamis, & vous en servez au besoin.

POIVRE: baie d'un arbre commun dans plusieurs endroits de l'Asie, dont la qualité est aromatique, chaude & séche: il est d'un grand usage pour l'assaisonnement de la plûpart des alimens.

POMME: fruit très-commun, & par-là même

très-connu, dont on fait une grande consommation, tant pour l'office, en compôte, gelée, pâte, syrop, &c. que dans le commerce ordinaire des comestibles. Ce qui constitue ces diverses especes, sont quelques différences accidentelles, telles que la grosseur, la couleur, la figure, le goût, & la saison où elles mûrissent; mais, à proprement parler, ces variétés ne paroissent pas suffire pour en établir plusieurs especes. Cependant elles ont fait donner différens noms aux différentes pommes, de sorte que nous distinguerons par-là celles qu'on emploie le plus ordinairement à l'office; ce qui est notre objet. Il y a peu de bonnes pommes à manger en été, sauf le rambour, & une espece de calville précoce.

Les meilleures qu'on puisse manger en hyver; sont *la calville*, dont il y a trois especes; la *blanche*, la *claire* & la *rouge*. La rouge est la meilleure des trois. Son suc, qui est doux, convient assez à ceux qui ont des aigreurs, pourvu qu'ils en usent modérément. La *reinette*, par son acidité, convient mieux aux tempérammens bilieux. Le *court-pendu*, est la meilleure & la plus saine. C'est avec cette pomme qu'on fait ce syrop de pommes composé, qu'on a nommé *le syrop de pomme du roi Sabor*, qu'on dit avoir été inventé par un roi des Médes de ce nom. La pomme d'api est plus agéable que saine. Son suc est assez agréable, & rafraîchissant; mais sa chair est ferme & très-difficile à digérer. Ce qu'on peut faire de mieux, est de la mâcher, d'en extraire le suc, & d'en rejetter la substance: elle n'est agréable que cruë, & perd au feu toute sa saveur.

*Pommes à la bourgeoise.* (*Compôte de*) Coupez-les en deux; ôtez-en le cœur; laissez la peau, & les piquez par-dessus. Faites-les cuire avec du sucre, & de l'eau, à court syrop.

*Pommes à la cloche.* (*Compôte de*) Vuidez-les sans les casser, & les mettez entieres sur un plat

avec du ſucre fin ; faites-les cuire ſous un couvercle de tourtiere. Etant bien glacés, ſervez-les chaudement.

*Pommes à la crême.* Pelez-les ; ôtez les cœurs, ſans les caſſer ; faites-les cuire à moitié comme en compôte, avec du ſucre. Dreſſez-les enſuite ſur un plat. Faites une crême avec huit jaunes d'œufs, un peu de farine, eau de fleurs d'orange, citron confit haché menu, de la crême, du ſucre. Faites prendre, & laiſſez épaiſſir ; mettez-la ſur vos pommes ; dreſſez avec ſucre en poudre, & filets de citron confit ; faites cuire au four de belle couleur, & la ſervez chaudement.

*Pommes à la Dauphine.* (*Compôte de*) Coupez-les par quartiers ; ôtez-en les cœurs. Faites cuire avec ſucre & eau, juſqu'à ce que le ſyrop étant réduit, elles prennent une couleur rouſſâtre. Dreſſez-les, la peau en-deſſus ; & les ſervez arroſées de fleurs d'orange.

*Pommes à la Portugaiſe.* Pelez-les ; levez-en une rouelle à la tête ; vuidez-les, ſans les caſſer & les percer, & les fourniſſez d'une crême de piſtaches. (Voyez *Piſtaches.*) Remettez la rouelle enlevée ; trempez dans une pâte à frire, & épaiſſe, vos pommes ainſi farcies ; & les faites frire au ſain-doux ; glacez-les tout-autour avec du ſucre & une pelle rouge.

*Pommes à la Portugaiſe.* (*Autre façon de*) Pelez-les & les vuidez comme les précédentes, & les rempliſſez d'une crême de chocolat. (Voyez *Chocolat.*) Dreſſez-les dans une tourtiere, & les faites cuire ſous le couvercle, feu deſſus & deſſous, ou au four, & les glacez, après comme ci-deſſus, pour les ſervir.

*Pommes à la Régence.* Pelez-les, & les vuidez du cœur ; ôtez une rouelle à la tête ; rempliſſez le vuide de marmelade d'abricots. Remettez le morceau coupé ; ſoudez-les avec de l'œuf battu. Faites une abaiſſe de feuilletage très-mince ; formez-en

une eſpece de ruban dont vous entourerez votre pomme, comme un fruit tourné l'eſt de ſa peau. Arrêtez les deux bouts de ce ruban ; faites cuire vos pommes au four, ſur une tourtiere. Etant cuites, glacez-les tout autour, & ſervez chaudement.

Toutes les pommes employées dans les procédés précédens, ſont des reinettes.

*Pommes à la Régence. ( Autre façon de )* Pelez des pommes d'api, & leur laiſſez la queue. Faites-les cuire avec chopine de vin de Bourgogne, demi-ſeptier d'eau-de-vie, du ſucre & de la cannelle. Etant cuites, tirez-les ; & faites réduire le ſyrop au caramel. Remettez-y le fruit, pour qu'il prenne tout ce ſyrop. Laiſſez-les refroidir ; mettez-les en pâte, comme les précédentes. Faites cuire au four, & glacez.

*Pommes. ( Clarequets de )* Faites cuire des reinettes bien belles, coupées en tranches, avec de l'eau, juſqu'à ce que la décoction ſoit forte & gluante. Paſſez-la au tamis : mettez-la dans du ſucre cuit à caſſé ; autant de ſucre clarifié que de jus : faites bouillir juſqu'à ce que le tout ſoit en gelée ; & ſervez dans des gobelets à l'ordinaire, comme tous les autres clarequets dont on a parlé ci-deſſus.

*Pommes ( Clarequets de ) & de fleurs d'orange.* Faites cuire des pommes, comme ci-deſſus ; ajoûtez-y deux citrons en tranches. Faites réduire en marmelade ; paſſez au tamis avec expreſſion, & mettez cuire dans quatre livres de ſucre, le ſucre étant à la grande plume pour deux livres de décoction ; ajoûtez-y un quarteron de marmelade de fleurs d'oranges ; mêlez bien le tout, & ſervez dans des gobelets comme les précédens.

*Pomme de calville, rambour, & autres. ( Compôte de )* Coupez-les par moitié ; ôtez les cœurs ; faites des entailles ſur la peau ; faites-les cuire dans une décoction de pommes de reinette. Achevez la compôte avec du ſucre & du vin rouge, pour lui donner une couleur vermeille.

*Pommes de reinette au blanc.* (*Compôte de*) Pelez votre fruit; faites-le cuire avec eau, ſucre & tranches de citron. Faites réduire votre ſyrop à liſſé, après en avoir tiré le fruit; remettez-l'y pour le ſervir.

*Pommes de reinette au caramel.* (*Compôte de*) S'il vous reſte quelque vieille compôte de pommes, pour ne la pas perdre, & lui redonner de la fraicheur, & un air de nouveauté, faites recuire juſqu'à ce que le ſyrop ſoit au caramel grillé, ainſi que nous avons dit précédemment à l'article *Poires.*

*Pommes de reinette en gelée.* (*Compôte de*) Faites une décoction, ou jus de pommes, avec quelques tranches de citron, comme pour des clarequets; mettez dans une pinte de cette décoction bien paſſée, une livre de ſucre clarifié; faites-y cuire huit belles pommes de reinette pelées, coupées par moitié, & dont vous aurez ôté les cœurs. Quand elles fléchiront ſous le doigt, dreſſez-les dans un compôtier; faites réduire le ſyrop en gelée, & en couvrez vos pommes pour les ſervir.

*Pommes de reinette farcies.* (*Compôte de*) Pelez des reinettes entieres; vuidez-les du cœur avec une vuidette, ſans les percer. Faites-les cuire dans du ſucre à la grande plume. Etant finies & dreſſées, vous les remplirez de confitures : vous ferez réduire le ſyrop en gelée que vous mettrez ſur une aſſiette; & lorſqu'il s'agira de ſervir votre fruit, vous ferez un peu chauffer votre ſyrop, pour le détacher, & maſquer votre compôte, en le coulant deſſus.

*Pommes de reinettes grillées.* (*Compôte de*) Retournez des pommes ſur un grand feu de charbon, juſqu'à ce que la peau s'en enleve facilement; lavez-les bien; coupez-les en deux; ôtez-en les cœurs, & les faites cuire comme toutes les autres compôtes, avec de l'eau, du ſucre & de la cannelle, & les ſervez à court ſyrop.

*Pommes de reinette confites au liquide.* Prenez-les

mûres, belles & bien ſaines; pelez-les, & les faites blanchir. Coupez-les par quartiers, & leur faites prendre deux bouillons dans le ſucre cuit à la grande plume. Otez-les du feu, & les laiſſez dans leur ſucre vingt-quatre heures; égouttez-les enſuite, & faites rebouillir votre ſucre. Remettez-y le fruit faire encore deux bouillons; autant de ſucre que de fruit: finiſſez votre confiture au perlé, & l'empotez. On peut confire le calville rouge de la même maniere.

*Pommes de reinette confites au ſec.* Les pommes qu'on tire au ſec, ſont, pour l'ordinaire, la reinette & le calville, ou le court-pendu, qu'on pourroit encore confire de même; les autres en ſont moins ſuſceptibles. Etant confites, comme nous venons de dire à l'article précédent, on les fait égoutter; on les dreſſe ſur des ardoiſes, à l'ordinaire, & on les poudre de ſucre fin. La pomme confite au liquide, eſt ſujette à ſe décuire, à cauſe de ſon humidité: lorſque l'on s'en apperçoit, on peut faire recuire le ſyrop, en le rafraîchiſſant d'un peu de nouveau ſucre; on le remet à perlé; & lorſqu'il eſt queſtion de tirer ce fruit au ſec, on fait fort bien de prendre la précaution de recuire le ſyrop, & d'y renouveller le fruit. Il n'en vaut que mieux, & ne s'en conſerve que plus long-tems, ſur-tout ſi l'on a ſoin de le tenir en lieu ſec.

*Pommes.* (*Gelée blanche de*) Pelez de belles reinettes, bien ſaines & mûres; faites-les cuire en marmelade, avec quelques tranches de citron; paſſez la décoction dans un linge; & ſur chaque pinte, mettez trois quarterons de ſucre cuit à caſſé: faites bouillir le tout à petit feu, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit entre le liſſé & le perlé. Ecumez avec ſoin votre gelée; & lorſqu'elle tombera en nappes de l'écumoire, elle ſera faite. Dreſſez dans vos pots que vous couvrirez, lorſque votre gelée ſera refroidie: pour qu'elle ſoit plus blanche, il ne faut point la couvrir en cuiſant.

*Pommes.* (*Gelée rouge de*) Pour faite cette gelée,

il faut procéder comme ci-dessus ; & pour lui donner une couleur rouge, il ne faut que mettre à la cuisson du vin d'un rouge foncé, ou de la cochenille préparée, & la faire cuire couverte.

*Pommes*, (*Gelée de*) *façon de Rouen*. Pour faire cette gelée, il faut choisir les plus belles reinettes, & les plus saines ; les bien laver, les couper en rouelles, & les faire cuire à grand bouillon, avec de l'eau & quelques tranches de citron, sans couvrir votre poële. Lorsque le jus sera gluant, passez votre décoction au tamis ; mettez-la dans le sucre cuit au cassé ; faites bouillir, & écumez jusqu'à ce que la gelée tombe en nappes de l'écumoire : il faut pour cette gelée autant de sucre clarifié que de décoction.

*Pommes*. (*Gelée de*) *autre procédé : le meilleur de tous*. Ayez des reinettes les plus saines, ni vertes ni jaunes, mais les plus blanches, parce qu'elles sont les plus propres à cet usage. Pelez-les avec soin ; coupez-les par quartiers, & en ôtez bien les cœurs, en les mettant à mesure à l'eau fraîche. Cette opération a besoin d'être prompte, pour que le fruit ne jaunisse pas. Il en faut un demi-cent pour quatre livres de sucre. Faites bouillir une pinte d'eau que vous jetterez sur le fruit, pendant qu'il est encore à l'eau fraîche. Tirez-le ensuite promptement ; essuyez-le bien, & le mettez sur le champ à la poële avec environ une pinte & demie d'eau qu'elles ne soient point trop pressées. Faites-les cuire sur un feu vif & clair, & couvertes, en épiant le moment où elles seront au point qu'il faut pour une compôte, sans plus ; mettez un tamis de crin bien net, sur une terrine bien nette ; versez-y vos pommes & leur jus, & les laissez s'égoutter toutes seules, sans les presser. Mesurez exactement votre jus, & mettez une livre de sucre par demi-septier. Pendant que le sucre cuira, passez souvent ce jus au tamis de soie, pour l'avoir le plus clair possible. Faites cuire votre sucre avec demi-septier de l'eau

la plus claire ; pour chaque livre, clarifiez-le avec deux ou trois blancs d'œufs fouettés, & remuez toujours, pour qu'il ne monte ni ne s'enfuie. Paſſez ce ſyrop en deux tamis ; nettoyez votre poële, & y remettez ce ſucre pour cuire à la grande plume. Lorſqu'il ſera à ce degré, retirez-le du feu ; mettez-y le jus de pomme, & le mêlez bien. Remettez le tout ſur le feu, & y paſſez le jus de deux citrons, pour quatre livres de ſucre : que ce jus ſoit paſſé au tamis de ſoie ; mettez-y auſſi une calotte d'écorce de citron ; & après avoir donné au tout un fort bouillon, votre gelée ſe forme. Paſſez-la ſur le champ au tamis de ſoie, & la dreſſez dans les pots, en ôtant à meſure cette écume legere que forme le ſucre ; afin qu'il n'y ait pas le moindre nuage, lorſque vous y mettrez les zeſtes de citrons, qui doivent avoir été au préalable préparés de la maniere qui ſuit. Tournez legérement les citrons que vous voulez employer ; coupez ces zeſtes en languettes bien menues ; faites-les cuire ſimplement à l'eau, juſqu'à ce que l'ongle les coupe facilement. Paſſez-les à l'eau fraîche ; faites-les égoutter enſuite ſur un tamis, ou les eſſuyez dans un linge ; &, vos pots étant dreſſés, garniſſez-les d'une certaine quantité de ces zeſtes.

*Pommes.* (*Marmelade de*) Pelez vos pommes ; faites-les cuire à l'eau ; paſſez-les au tamis ; faites deſſécher ce que vous aurez exprimé dans une poële à confiture, ſur le feu, juſqu'à ce qu'il ait une certaine conſiſtance. Délayez-le enſuite dans du ſucre cuit à la grande plume ; faites chauffer ſans bouillir. Sur une livre de fruit deſſéché, il faut employer cinq quarterons de ſucre.

*Pommes meringuées.* Faites cuire des pommes coupées en quartiers, avec de l'eau, du ſucre, de la cannelle, du citron confit haché, & eau de fleurs d'orange, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade bien épaiſſe. Dreſſez cette marmelade dans un plat, en cordon, formant une ligne ſpirale, & qui laiſſe des

intervalles ſuffiſans. Fouettez enſuite ſix blancs d'œufs en neige ; mettez-y du ſucre en poudre ; incorporez bien le tout, en battant ce mêlange ; couvrez-en la marmelade ; mettez-la au four à une chaleur modérée, après l'avoir encore ſaupoudrée de ſucre fin.

*Pommes.* (*Pâte de*) Pelez de belles reinettes ; ôtez-en les cœurs ; faites-les cuire à l'eau ; tirez-les, & les mettez à l'eau fraîche. Faites-les égoutter enſuite ; après, quoi vous les preſſerez à travers un linge. Faites deſſécher cette marmelade dans un poëlon ſur le feu, en le remuant toujours avec une ſpatule ; & quand elle ne s'attachera plus, ôtez la poële du feu ; mettez-y du ſucre ce qu'il en faut ; mêlez bien le tout. Dreſſez votre pâte ſur des feuilles, ou des ardoiſes ; & faites ſécher à l'étuve, comme les autres pâtes, & confitures ſéches. D'autres délaient cette marmelade dans le ſucre cuit à la grande plume, autant de ſucre que de marmelade, qu'on fait ſeulement frémir, & ſécher enſuite dans des moules, comme nous venons de dire.

*Pommes.* (*Syrop de*) Pelez de belles & ſaines reinettes ; coupez-les par rouelles. Ayez du ſucre en poudre, & mettez ſur un plat, ou ſur une terrine, de petits bâtons, ſur leſquels vous ferez un lit de pommes & un lit de ſucre, & ſucceſſivement juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez. Mettez cette terrine dans un lieu frais, pendant toute une nuit ; & le ſyrop en coulera, ſans autre procédé.

*Pommes.* (*Autre façon de faire le ſyrop de*) Faites cuire des pommes en marmelade ; tirez-en le jus ; mettez-en une pinte dans un poëlon, avec du ſucre ; faites cuire le tout juſqu'à ce que le ſyrop ſoit à perlé ; mettez-le en bouteilles, quand ce ſyrop ſera refroidi.

*Pommes tapées.* Prenez de belles reinettes ; faites-leur de legeres entailles ſur la peau. Mettez-les au four ſur des claions, ſur leur plat, à une chaleur douce. Poudrez-les de ſucre, & les remettez au

four : finiſſez de les ſécher ; repoudrez-les encore de ſucre, & les tenez quelque tems à l'étuve, & enſuite en lieu ſec.

*Pommes.* ( *Tourte de* ) Prenez des pommes de reinette, ou de calville ; coupez-les par la moitié ; pelez-les, & ôtez en le cœur. Faites-les cuire dans une poële avec une quantité ſuffiſante de ſucre ; deux verres d'eau, un morceau de cannelle en bâton, quelques zeſtes de citron verd : couvrez la poële. Vos pommes étant cuites, & le ſyrop réduit, retirez-les, & les laiſſez refroidir. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée ; foncez-en une tourtiere ; dreſſez-y vos pommes ; recouvrez d'une même abaiſſe ; dorez avec de l'œuf battu ; faites cuire au four, ou ſous le couvercle de la tourtiere : étant cuite, glacez-la à l'ordinaire ; ſervez-la chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pommes d'un bon acabit, & mûres, ſont un aliment rafraîchiſſant, laxatif & nourriſſant pour les bons eſtomacs. Mais il faut les avoir bien mâché, avant de les avaler ; avoir des ſucs digeſtifs, fort actifs, & faire de l'exercice ; car s'il a paſſé de petites parties de pommes, ſans être broyées ; qu'on ait l'eſtomac foible, froid, pareſſeux, & qu'on mene une vie ſédentaire, ce fruit fermente, & donne des aigreurs, des vents. Les pommes, ont, en général, plus de goût; ſont plus ſaines, étant cuites : elles conviennent alors à un plus grand nombre de perſonnes ; elles ſont laxatives, adouciſſantes, faciles à digérer, & nourriſſantes ; il y a cependant encore des gens qui ſont obligés de s'en abſtenir, parce qu'elles leur donnent des vents, des aigreurs ; on les permet à ceux qui ſont convaleſcens, ou au régime : elles empêchent quelquefois la digeſtion du laitage.

PONCIRE : c'eſt une eſpece de citron fort groſſe, & dont la peau eſt très-épaiſſe : c'eſt de cette peau dont on ſe ſert pour faire ce qu'on appelle *écorce de citron confite*. Ce fruit ſe confit en bâtons, ou par

tranches, en les coupant en rouelles qu'on partage en deux; ou de la premiere façon, en les tournant & en les coupant en travers, dont on forme des bâtons plus ou moins gros.

*Poncire.* (*Chair de*) Tournez vos poncires, & les coupez par tranches, ou en bâtons; faites-les bouillir & blanchir dans l'eau, où vous aurez mis une poignée d'alun. Quand votre fruit fléchira ſous le doigt, vous le tirerez pour le mettre à l'eau fraîche, l'égoutterez, & le ferez cuire au ſucre clarifié, où vous lui donnerez ſept à huit bouillons; vous le laiſſerez au ſucre juſqu'au lendemain. Vous l'égoutterez de ſon ſucre que vous ferez recuire au petit liſſé, en l'augmentant, & le remettrez ſur le fruit pour vingt-quatre heures encore; après quoi, vous ferez recuire ce ſyrop à liſſé, & le jetterez ſur le fruit. Vous l'y laiſſerez encore infuſer quelque tems: enſuite vous l'égoutterez, & le mettrez en pot; & ayant fait recuire le ſyrop à perlé, vous le mettrez ſur le fruit.

*Poncires.* (*Pâte de*) Paſſez à l'eau de la chair de poncire, & y mettez du jus de citron, pour l'empêcher de noircir. Faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit moëlleuſe; tirez-la, & la paſſez à l'eau fraîche, par deux ou trois fois; faites égoutter, & l'exprimez enſuite fortement à travers un linge, ou la pilez, & la paſſez au tamis. Ajoûtez-y de la marmelade de fleurs d'orange, pour lui donner plus de relief; deux jus de citron, pour la blanchir. Prenez-en deux livres que vous mêlerez dans deux livres de ſucre cuit à la grande plume; délayez-l'y bien. Dreſſez-la dans des moules à pâte, & la mettez ſécher. Les pâtes d'orange de Portugal, & de citron, ſe font de même, ſi ce n'eſt que le ſucre doit avoir un degré de cuiſſon moins forte, & qu'il n'y faut point de marmelade.

Les qualités du poncire, & celles du citron, étant à peu de choſe près les mêmes, nous renvoyons à ce mot.

POPULO, liqueur : sorte de rossoli leger, délicat, qui se fait ainsi. Faites bouillir trois pintes d'eau, & les laissez refroidir ; après quoi, vous y mettrez une pinte d'esprit-de vin, une pinte de sucre clarifié, demi-verre d'essence d'anis distillé, autant de cannelle, très-peu de musc & d'ambre en poudre. Il ne faut point que le sucre cuise en le clarifiant ; il se candiroit, & feroit des nuages dans la liqueur. Celle qui nous vient de Marseille, de cette espece, est sujette à se gâter, parce qu'on la fait à l'eau froide ; au lieu que, de la façon dont nous le disons, elle ne se gâte point.

*Populo.* ( *Autre façon de faire le* ) Prenez une pinte de syrop, ayant de la consistance ; mettez-y une pinte d'un bon vin blanc & bien clair, & autant d'esprit-de-vin. Faites chauffer tant soit peu pour les bien mêler ; passez le tout à la chausse avec quelques amandes pelées & pilées, & un peu d'essence d'anis.

*Populo.* ( *Troisieme façon de faire le* ) Coupez une belle reinette en rouelles minces, après l'avoir pelée ; faites-la infuser, pendant deux heures, dans du vin blanc, avec un peu d'anis & de coriandre concassés. Faites cuire deux livres de sucre à soufflé ; tirez-le du feu, & y mettez un demi-septier d'esprit-de-vin ; mêlez bien & laissez refroidir, & y mettez ensuite votre vin blanc. Concassez une douzaine d'amandes douces ; mettez-les au fond de la chausse, où vous passerez votre liqueur ; & quand elle sera claire, mettez-la en bouteilles que vous boucherez bien, pour la conserver.

POTAGE : jus des viandes cuites à l'eau bouillante, avec lequel on fait mitonner & tremper, ou des croûtes, ou du pain par tranches minces. On a déja vu plusieurs potages, tant en gras qu'en maigre, sous les noms de *Bisques*, *Juliennes*, *Oils*, & plusieurs articles particuliers. On a dit aussi à l'article *Bouillon*, qui fait le corps de tous les potages, & à l'article *Coulis*, qui les nourrit, la

majeure partie de ce qu'il y a à dire ſur cela. Voici quelques potages qu'on ne trouve point ſous les articles particuliers.

*Potage à la Gendarme.* Faites ſuer & attacher la viande deſtinée pour le potage, & la faites cuire enſuite, comme pour tout autre bouillon, avec racines, navets, poireaux, céleri. Piquez un quarré de mouton, & le faites glacer comme un fricandeau; paſſez-le bouillon; mitonnez-en des croûtes. Garniſſez le bord du plat de cervelas en tranches, le quarré au milieu, les racines en filets autour.

*Potage à la Gendarme aux pois.* Faites comme à l'article précédent. Lavez des feuilles d'oſeille entieres; mettez-les en paquets; faites-les cuire dans du bouillon, & faites cuire de même des petits pois; mitonnez vos croûtes, les petits pains pardeſſus, ſur le tout le carré, & autour, l'oſeille & les racines.

*Potage à la Jacobine.* Mettez dans un plat un lit de Parmeſan rapé, par-deſſus des tranches de pain ſéchées au four, par-deſſus du Parmeſan, & ainſi de ſuite: vous finirez par le Parmeſan. Mouillez de bouillon où auront cuit des pigeons; mettez les pigeons, & ſaupoudrez-les de Parmeſan; mettez au four, pour donner couleur: avant de ſervir; mouillez d'un peu de bouillon; garniſſez de tranches de cervelas.

*Potage à la Princeſſe.* Il ſe fait comme celui à *la Reine*, ſi ce n'eſt qu'il eſt roux; qu'on met au milieu un pain farci, garni de crêtes & ris de veau en tranches, & d'un ragoût des mêmes choſes en dés.

*Potage à la Turque au Parmeſan.* Faites frire le pain en tranches bien minces. Mitonnez ce pain avec bouillon & jus de veau. Dreſſez deſſus une poularde. Saupoudrez ce potage de Parmeſan rapé.

*Potage à l'Italienne.* C'eſt une ſorte d'oil, composé de quatre potages différens, ſéparés par une double cloiſon de pâte en croix. A l'un des côtés,

on met une bisque ; à l'autre, un potage de petits poulets ; au troisieme, un potage à la reine ; au dernier, un potage de perdrix farcies ; le tout avec des bouillons analogues aux différens potages. On a cité ces potages-ci, comme les plus riches ; mais on peut y en mettre d'autres de moindre apprêt.

*Potage au Garbure.* Faites blanchir des choux verds ; empotez-les avec de bon bouillon, peu salé, un morceau de petit lard, une poignée de pois secs, deux cuisses d'oie, du sain-doux. Faites cuire le tout ; coupez en tranches legeres du pain de seigle, ou pain bis ; faites-les sécher au four. Mitonnez du bouillon susdit : dressez les cuisses d'oie sur le potage, le petit lard au milieu ; & servez chaudement.

*Potage au Parmesan.* Ayez des petits pains de la grosseur d'un oignon moyen ; chapelez-les, & les trempez dans du lard fondu. Poudrez de Parmesan. Faites-leur prendre couleur au four. Mettez-en un plus gros au milieu, des petits autour, avec des croûtes déja mitonnées de bouillon, & jus de veau, sur lesquelles il faut mettre un hachis de perdrix. Saupoudrez de Parmesan ; faites prendre couleur, & servez.

*Potage de chiffonnade.* Donnez de la couleur à votre bouillon avec un jus de veau. Coupez en filets, chicorée, laitue, pourpier, oseille, poireaux, ciboulettes & racines.Passez le tout ensemble au lard fondu : égouttez, empotez dans la marmite avec le bouillon ; mitonnez votre potage dans un plat, une poularde dessus, & servez : on peut garnir d'une bordure d'oignons blancs.

*Potage de croûtes au blanc, en maigre.* Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson, & les faites attacher au fond du plat. Mettez au milieu un petit pain farci, un coulis blanc par-dessus ; servez chaudement.

*Potage de croûtes au roux, en maigre.* Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de saumon,

que

vous ferez rissoler avec un peu de beurre ; pilez-les ensuite ; coupez un oignon & quelques panais & carottes par tranches ; faites roussir avec du beurre ; mouillez moitié jus d'oignons & bouillon de poisson. Ajoûtez champignons, truffes, persil & ciboules entieres, un peu de basilic, deux ou trois cloux, quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ; arrosez le saumon & l'anguille d'un peu de coulis d'écrevisses ; délayez ensuite dans la casserole aux légumes ; passez à l'étamine, & tenez chaud sur les cendres. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez attacher ; mettez au milieu un pain farci, & le coulis sur le tout.

*Potage de macaronis à l'Italienne.* Echaudez à l'eau bouillante ; égouttez-les : faites fondre du beurre frais dans un plat avec du Parmesan rapé ; mettez dedans un lit de macaronis, ensuite du Parmesan, ensuite du macaronis, & ainsi de suite ; finissez par le Parmesan ; faites prendre couleur avec la pelle chaude ; & servez comme un gratin liquide.

*Potage de santé en gras.* Empotez des chapons, poulardes, ou autres volailles, avec racines de persil, carottes, panais, oignons, chicorée, céleri, oseille, cerfeuil, pourpier en paquets. Faites cuire le tout dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes de ce bouillon. Dressez le chapon ou la poularde sur ce potage, avec une garniture d'herbes ; jettez sur le tout un bon jus de veau.

*Potage de santé en maigre.* Faites cuire deux litrons de pois ; laissez reposer ce bouillon ; passez-le au clair dans une marmite ; mettez-y huit ou dix oignons, carottes, panais, racines de persil, deux cuillerées du jus d'oignons, & sel. Mettez, selon la saison, du céleri, chicorée ou laitues pommmées ou romaines, oseille, pourpier, cerfeuil. Mitonnez des croûtes de ce bouillon, & garnissez de racines & herbages.

# POTAGE.

potage de poulets.
potage au riz.
potage de rougets.
potage aux truffes.
potage de croûtes en gras.
potage de croûtes en maigre.
potage de vives.

*Potages particuliers.*

potage de chiffonnade.
potage de croûtes au blanc en maigre.
potage de croûtes au roux en maigre.
potage à la Garbure.
potage à la Gendarme.
potage à la Gendarme aux pois.
potage à la Jacobine.
potage à l'Italienne.
potage de macaronis à l'Italienne.
potage de macaronis au Parmesan.
potage à la princesse.
potage de santé en gras.
potage de santé en maigre.
potage à la Turque au Parmesan.

POUDIN : espece de pâtisserie faite de graisse, raisins secs, œufs & sucre.

*Poudin bouilli.* Faites-le comme le précédent, plus ou moins fort. Beurrez ou farinez une serviette; mettez dessus le poudin, & le nouez. Faites-le cuire, pendant trois heures, à l'eau bouillante. Egouttez, & le tirez de la serviette; dressez, & l'arrosez de beurre fondu, avec beaucoup de sucre en poudre; & servez de même, pour entremets.

*Poudin cuit au four.* Prenez quatre livres de graisse de bœuf, l'écorce de deux citrons confits que vous hacherez bien avec la graisse, une livre de raisin de Corinthe, autant de raisin d'Espagne. Otez-en les pépins, quinze jaunes d'œufs cruds, une demi-livre de mie de pain trempée dans du lait chaud, mais bien égouttée, une demi-livre de sucre en poudre; mêlez le tout, & le mettez dans une casserole bien beurrée; faites cuire au four, pendant deux heures, ou avec un couvercle de tourtiere, entre deux feux. Dressez-le, en le renversant sur un plat; poudrez de sucre fin, & servez pour entremets.

POULARDE : jeune poule qu'on engraisse. Elle est plus délicate, plus succulente, plus nourrissante & d'un goût plus fin que la poule & le poulet. On apprête les poulardes, ainsi que les poulets, d'une infinité de façons, dont nous donnerons les principales.

*Poularde à la Berri.* Desossez-la ; farcissez d'un bon salpicon ; redonnez-lui la forme, & la ficellez ; faites cuire à la braise, sans mouiller, à petit feu ; dressez avec jus de citron, & poivre concassé dessus & dessous, un jus d'orange.

*Poularde à la Bourguignotte.* Faites-la refaire au beurre ; mettez dans cette même casserole, en laissant le beurre, deux tranches de veau, une de lard, la poularde par-dessus, l'estomac en dessous, quelques oignons en tranches & racines ; mouillez de bouillon & d'un demi-verre de vin de Champagne ; couvrez de bardes de lard, sel & gros poivre, & faites cuire à petit feu. Dressez ensuite dans un plat ; passez la sauce au tamis, & la faites réduire : si elle est trop longue, servez avec un jus de citron & une pincée de persil blanchi & haché.

*Poularde à la braise.* Fendez-la sur le dos jusqu'au croupion ; assaisonnez de sel & poivre, & fines herbes hachées menu ; faites cuire à la braise ; ajoûtez un morceau de jambon crud haché, un bouquet ; assaisonnez dessus comme dessous : étant ciute, dressez dans un plat ; passez du jus où elle a cuit, servez sur la poularde avec un jus de citron.

*Poularde à la broche.* Faites blanchir sur la braise ; enveloppez de bardes de lard. Ficellez ; mettez à la broche : lorsqu'elle est presque cuite, panez-la, & lui faites prendre couleur. On peut la servir piquée & rôtie, avec un jus de citron, verjus, sel & poivre blanc.

*Poulardes à la broche accompagnées.* Fendez-les sur le dos ; n'ôtez que les os de l'estomac. Faites une farce de blanc de volaille, jambon cuit, lard, tettine de veau, champignons, herbes & épices à l'ordinaire, jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême, le tout haché & pilé ; étendez cette farce sur les poulardes. Faites un ragoût d'ortolans, cailles ou pigeons, avec les ingrédiens nécessaires ; mouillez de jus, & laissez mitonner ; dégraissez, & le liez d'un coulis de veau & jambon. Etant froid,

mettez-le ſur votre face; couvrez legérement de la même farce. Refermez vos poulardes, & les couſez. Enveloppez-les de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, avec fines herbes, poivre & ſel; couvrez de feuilles de papier; ficelez; mettez à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez-les déficellees avec eſſence de jambon, ou ragoût de concombre, ſelon la ſaiſon. *Les poulets ſe ſervent de même.*

*Poularde à la broche, à la Cardinale.* Prenez-la fraîche tuée & plumée; paſſez le doigt entre la peau & la chair. Faites cuire & pilez en coquilles une trentaine d'écreviſſes que vous paſſerez entre la chair & la peau par-tout, avec quelques queues que vous aurez paſſées au beurre avec fines herbes, épices, ſel & poivre, perſil & ciboules, & que vous aurez pilées; paſſez à l'étamine, & mêlez avec les écreviſſes, pour lier la ſauce. Enveloppez votre poularde de lard & papier. Mettez à la broche: étant cuite, ſervez-la avec une eſſence de jambon: on peut auſſi, au lieu de la barder, l'arroſer du beurre d'écreviſſes dont on l'a farcie.

*Poularde à la broche à la chia.* Farciſſez-la d'une farce de ſon foie, avec les aſſaiſonnemens & ingrédiens d'uſage, & liée de jaunes d'œufs. Faites cuire à la broche comme deſſus; prenez de la chia, (légume confit, qui nous vient d'Italie;) coupez-la par tranches; faites-la chauffer, ſans bouillir, dans l'eau, & la mettez égoutter: avant de ſervir, mettez-la chauffer, ſans bouillir, dans une eſſence que vous ſervirez ſous la poularde. *Les poulets s'accommodent de même.*

*Poularde à la broche à la crême, farcie.* Mettez cuire votre poularde à la broche. Etant cuite, deſoſſez l'eſtomac. Faites une farce de la chair, comme pour celle aux concombres, avec de la mie de pain cuite dans la crême. Farciſſez-en l'eſtomac de la poularde; uniſſez-la avec de l'œuf battu; panez de mie de pain; mettez au four dans une tourtiere;

faites-lui prendre belle couleur, & servez à sec.

*Poularde à la broche à la Jamaïque.* Mettez-leur dans le corps un petit ragoût; enveloppez comme les poulardes accompagnées. Faites cuire à la broche, & les servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce.*)

*Poulardes à la broche à l'Angloise.* Faites une farce comme celle des poulardes accompagnées; farcissez-les de même; arrêtez les deux bouts; enveloppez de bardes de lard: après les avoir fait refaire à la graisse, mettez-les à la broche; étant cuites, servez-les avec une sauce hachée: liez de coulis & d'essence de jambon. *Les poulets gras à la broche se servent de même.*

*Poularde à la broche à la Ravigotte.* Farcissez comme les précédentes; faites cuire de même; faites blanchir du beurre, de l'estragon que vous hacherez avec de la civette & de la pimprenelle. Mettez le tout mitonner dans une bonne essence claire, avec jus de citron & beurre. Faites lier la sauce, & servez avec la poularde. Servez de même les poulets.

*Poularde à la broche à la sauce de brochet.* Faites une sauce comme pour la poularde accompagnée; farcissez & faites cuire de même. Faites un coulis de veau & jambon avec racines que vous faites suer: quand ils s'attachent, mettez une pincée de farine & du lard fondu; remuez quelques tours; mettez dedans un brochet par tronçons; mouillez de moitié jus & bouillon, avec sel & poivre, girofle, basilic, laurier, persil & ciboules entieres, champignons & truffes en tranches, croûtes de dessus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne, que vous aurez fait bouillir auparavant: faites mitonner; le tout étant cuit à propos, passez-le à l'étamine, sans le trop presser: si ce coulis n'étoit pas assez lié, mettez-y un peu de coulis de veau & jambon, & le tenez chaudement. Dressez la poularde, le coulis par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

*Poularde à la broche à la Villeroi.* Faites cuire

ſimplement à la broche. Etant cuite, ficellez-la comme un canard. Ayez une bonne remoulade chaude, faite avec toutes ſortes de fines herbes, bon beurre & jus de citron; ſervez avec votre poularde.

*Poularde à la broche aux anchois.* Faites une farce avec lard rapé, ſel & poivre, perſil & ciboules hachés avec deux anchois; farciſſez vos poulardes ſur l'eſtomac; faites cuire à la broche à petit feu; enveloppez de lard & papier; dreſſez enſuite, & ſervez avec un coulis d'anchois. *Les poulets s'accommodent de même.*

*Poularde à la broche aux capres.* Farciſſez-les avec lard rapé, perſil, ciboules, fines herbes, ſel & poivre. Faites cuire à la broche comme les précédentes; ſervez avec une ſauce aux capres & l'eſſence de jambon. *Les poulets ſe ſervent de même.*

*Poularde à la broche aux cerneaux.* Faites une farce comme pour celle aux capres, où vous ajoûterez des cerneaux hachés, baſilic, laurier & thym en poudre. Farciſſez le corps. Faites cuire à l'ordinaire. Faites ſuer une tranche de jambon; mouillez avec du bouillon, un peu de réduction & de coulis; mettez un bouquet, & faites bouillir le tout une demi-heure. Paſſez cette ſauce au tamis. Faites blanchir des cerneaux, & les faites égoutter & chauffer dans la farce que vous ſervirez ſous la poularde.

*Poularde à la broche aux concombres farcis.* Détachez la peau de l'eſtomac; ôtez l'os, & faites une farce de la chair avec lard blanchi, jambon, tettine de veau, & les aſſaiſonnemens ordinaires, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême; le tout haché & pilé; farciſſez-en la poularde. Gardez un peu de cette farce; arrêtez les deux bouts; faites-la refaire, & la faites cuire comme la poularde accompagnée, à petit feu. Apprêtez des concombres, pour les farcir de la farce qui reſte, & les faites cuire comme il eſt dit au mot *Concombre farci.* Faites-les mitonner dans du

coulis & essence ; & les servez autour de la poularde , le coulis par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

*Poulardes à la broche aux cornichons.* Farcissez comme celles aux capres , & faites cuire de même ; ratissez des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à l'eau fraîche. Faites les blanchir un instant ; remettez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les ; mettez-les dans une bonne essence , avec du beurre frais. Faites lier la sauce , sans bouillir. Dressez la poularde , la sauce par-dessus.

*Poulardes à la broche aux écrevisses.* Faites une sauce comme à la précédente ; & arrangez-la de même , en la fasant un creux pour y mettre du ragoût d'écrevisses , que vous recouvrez de même farce ; cousez les deux bouts ; faites refaire & cuire à la broche , enveloppées , & cuites comme les poulardes accompagnées ; dressez & servez avec un ragoût d'écrevisses par-dessus. On peut aussi les servir avec un coulis d'écrevisses. *Les poulets se servent de même.*

*Poulardes à la broche aux fines herbes.* Faites une farce où vous mettrez de toutes sortes de fines herbes. Farcissez , & arrangez comme les précédentes ; servez avec une essence de jambon. *Les poulets s'accommodent de même.* On les apprête de même à l'ail ; il n'y a de différence qu'à mettre de l'ail dans la farce , au lieu de ciboules , & de même pour les poulets.

*Poulardes à la broche aux huitres.* Farcissez comme celles aux écrevisses ; & au lieu d'un ragoût d'écrevisses , servez avec un ragoût d'huitres. *Les poulets aux huitres s'apprêtent de même.*

*Poularde à la broche au jambon.* Farcissez-la comme celle aux fines herbes. Faites cuire de même. Servez dessus un ragoût de jambon. ( Voyez *Jambon.*) Garnissez la poularde des tranches , & jettez le ragoût par-dessus. *Les poulets s'accommodent de même.*

*Poularde à la broche aux mousserons.* Faites une farce, comme pour plusieurs de celles dont nous avons parlé, où vous ferez entrer des mousserons; arrangez, & faites cuire comme on a dit des précédentes; servez enfin avec un ragoût de mousserons. *Les poulets se servent de même.*

*Poularde à la broche aux olives.* Faites rôtir; &, pendant qu'elles cuisent, faites un ragoût de foies gras, ris de veau assaisonnés de bon goût, où vous ajoûterez un anchois & des olives; desossez votre poularde : étant cuite, coupez-lui les pates; écrasez un peu l'estomac; faites mitonner un peu dans le ragoût, & la servez, le ragoût par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

On peut ajoûter dans ce ragoût quelques capres hachées & un peu d'huile fine, & le lier d'un bon coulis.

*Poularde à la broche aux petits œufs.* Farcissez d'une farce de foie à l'ordinaire, & faites cuire comme dessus. Prenez quatre jaunes d'œufs durs; hachez-les, & les mettez dans une bonne essence, avec du beurre fin, sel & poivre. Faites lier cette farce, sans bouillir; mettez-y un jus de citron; & servez sous la poularde.

*Poularde à la cendre.* ( Voyez *Pigeons à la cendre.* ) Le procédé est exactement le même.

*Poularde à la crême.* Prenez-la cuite à la broche, & froide; ôtez-en l'estomac, sans toucher aux aîles ni aux cuisses. Faites-en une farce, avec veau & lard pilé, pain trempé de crême, jaunes d'œufs, & assaisonnement nécessaire; remplissez de cette farce votre poularde; unissez avec de l'œuf battu pour la paner; ensuite faites-lui prendre couleur au four dans une tourtiere, avec bardes de lard dessous. Egouttez-la de sa graisse, & servez avec une bonne essence.

*Poularde à la crême frite en quatre.* Coupez-la en quatre. Faites cuire au lait, avec de la coriandre, bouquet, sel & poivre, laurier, beurre manié de

farine; couvrez de bardes de lard. Etant cuite; tirez & laissez refroidir. Trempez-la dans son jus; panez; trempez de nouveau dans l'œuf battu; panez encore. Faites frire, & servez garnie de persil frit.

*Poularde à la daube.* Lardez de moyen lard, avec sel, poivre, girofle, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez dans une serviette; empotez avec bouillon & vin blanc: étant cuite, laissez refroidir à demi; servez à sec pour entremets.

*Poularde à la Flamande.* Empotez-la avec des quartiers de choux blanchis & ficelés. Faites blanchir trois quarterons de petit lard; coupez par morceaux avec leur couenne, & mettez dans la même marmite. Mouillez de bon bouillon, avec sel & gros poivre. Faites cuire à petit feu. Dressez la poularde, les choux autour, le petit lard par-dessus. Mettez du beurre dans une sauce au coulis; faites lier sans bouillir; & servez sur les choux.

*Poularde à la minute.* Coupez de l'oignon par tranches; foncez une casserole de bardes de lard, avec les oignons, la poularde dessus, l'estomac en dessous; assaisonnez de sel & gros poivre, bouquet, ciboules, ail & girofle; mouillez de bouillon, & d'un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu. Dressez. Mettez une cuillerée de coulis dans le jus. Faites bouillir, pour dégraisser; passez au tamis; & servez sous la poularde, avec un jus de citron.

*Poulardes à l'anguille.* Fendez sur le dos; desossez, en les étendant. Habillez & desossez une anguille, coupez-la en filets de la longueur des poulardes. Passez-les au lard fondu, persil, ciboules, fines herbes, sel & poivre. Rangez-les sur les poulardes; roulez & ficellez; enveloppez de bardes de lard, & étamine. Faites cuire à la braise que vous mouillerez de deux verres de vin blanc de Champagne. Retirez & égouttez; dressez, & par-dessus un ragoût de laitances & de truffes vertes au vin de

Champagne. *Les poulets à l'anguille ſe ſervent de même.*

*Poularde à la Provençale.* C'eſt la même choſe que la poularde aux olives, en mettant un ragoût, capres, huile fine & de bon coulis pour le lier. *Les poulets ſe ſervent de même.*

*Poulardes à la Tartare.* Fendez deux poulardes; étendez-les, & les battez bien. Mettez les dans une caſſerole, avec lard fondu, perſil, ciboules, fines herbes hachées, ſel & poivre, aſſaiſonnées deſſus comme deſſous. Laiſſez-leur prendre goût, pendant deux heures. Mettez enſuite cette caſſerole ſur les cendres chaudes. Panez de mie de pain; faites griller à petit feu. Etant cuites, ſervez chaudement avec une ſauce hachée. (Voyez *Sauce.*) *Les poulets ſe ſervent de même.*

*Poularde à l'étouffade.* (Voyez *Perdrix à l'étouffade.*)

*Poularde à l'étouffade au blanc.* (Voyez *Perdrix à l'étouffade.*) La ſeule différence eſt de faire réduire la ſauce, & de la lier avec de la crême, des jaunes d'œufs, & de ſervir avec du jus de citron.

*Poularde au blanc-manger.* Vuidez-la, & la deſoſſez, ſans percer la peau. Faites un blanc-manger. (Voyez *Blanc-manger.*) Laiſſez refroidir; rempliſſez-en le corps de votre poularde; ficellez par les deux bouts; paſſez au lard, & la faites cuire dans une Sainte-Menehould bien blanche, à un feu modéré. Servez chaudement, & par-deſſus un coulis blanc à la reine. (Voyez *Coulis.*)

*Poularde aux olives farcies.* Farciſſez-la comme la poularde accompagnée, entre cuir & chair. Mettez dans le corps un ragoût quelconque. Ficellez, & faites cuire à une braiſe bien nourrie, feu deſſus & deſſous. Servez avec un ragoût d'olives farcies, que vous aurez fait mitonner dans une bonne eſſence. (Voyez *Olives.*)

*Poulardes en ballon.* Trouſſez-les comme pour bouillir; piquez de moyen lard; farciſſez d'un ra-

goût de mousserons, crêtes, ris de veau, truffes, morilles, champignons bien assaisonnés. Mettez-les chacune dans une vessie de bœuf; attachez-les à l'anse du chaudron, & les faites cuire pendant quatre à cinq heures à l'eau bouillante, sans qu'elles touchent au fond. Etant cuites, tirez-les des vessies; dressez-les dans un plat, & servez leur jus dessus.

*Poularde en cannelons.* Desossez tout-à-fait, & battez legérement avec un rouleau, après l'avoir fendue en deux; couvrez ces deux moitiés, de l'épaisseur d'un écu, de farce fine, de blanc de volaille; roulez chaque moitié dans une étamine, avec des bardes de lard; ficellez, & faites cuire à une bonne braise; servez dessus une essence, avec des pistaches & jus d'orange.

*Poularde en cannelons aux cardes.* Faites de même, & servez avec un ragoût de cardes.

*Poularde en croustade.* Lardez-la de petit lard & jambon. Faites cuire à une braise blanche, avec un peu de lait. Laissez refroidir. Faites une petite Sainte-Menehoud, avec beurre manié de farine, sel & poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait. Faites-la lier; jettez sur la poularde; panez-la; faites prendre couleur au four; servez avec une poivrade liée. ( Voyez *Poivrade.* )

*Poularde en fricandeau.* Coupez en deux; piquez chaque moitié de petit lard. Faites blanchir & cuire dans une casserole, avec du bon bouillon, tranches de jambon, un peu de veau coupés en dés; bouquet, champignons entiers. Etant cuite, retirez-la; passez le jus au tamis. Finissez la glace; glacez la poularde, & servez.

*Poularde en hochepot.* Coupez en quatre. Faites cuire à la braise à petit feu, avec racines; mouillez de bouillon, avec sel & poivre; ôtez la poularde & les racines; passez le jus au tamis; dégraissez; faites réduire, & servez sur le hochepot.

*Poularde en lapereau.* Desossez; laissez les pattes & les aîles. Levez tous les filets d'un moyen lape-

reau ; assaisonnez-les de sel & gros poivre, persil, ciboules, champignons, ail, échalottes ; hachez menu ; & arrosez-les d'huile : mêlez ces filets, & les arrangez dans le corps de la poularde : de sorte qu'elle conserve sa figure : cousez-la ; faites cuire à petit feu, dans une bonne braise ; mouillez d'un verre de vin de Champagne, & bouillon, avec bouquet, sel & gros poivre. Dressez ; mettez une cuillerée de coulis dans la sauce ; passez-la au tamis, & la servez sous la poularde.

*Poularde de desserte en ragoût.* Faites blanchir, & coupez un ris de veau en quatre ou six morceaux ; passez-les avec champignons en dés, beurre & bouquet ; mouillez moitié jus & bouillon. Dégraissez ; liez d'un coulis ; servez sur la poularde que vous ferez réchauffer dans du bouillon, sans bouillir.

*Poularde marinée.* (Voyez *Perdrix marinée.*) La seule différence est de laisser la poularde, six heures au moins dans sa marinade. *Les poulets se servent de même.*

*Poularde.* (*Bisque de*) Faites-la blanchir à l'eau chaude ; faites bouillir ensuite dans un bouillon clair, avec des bardes de lard, oignons piqués de cloux, tranches de citron ; écumez bien : étant cuite, tenez-la chaudement. Faites un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts de bon goût ; liez-le d'un coulis de veau & jambon, avec du jus de veau Mitonnez des croûtes de pain bien chapelé, avec de bon bouillon. Dressez votre poularde, & servez le ragoût autour.

*Poularde* (*Filets de*) *au céleri.* Faites cuire du céleri blanchi dans une bonne essence assaisonnée ; mettez y chauffer les filets de poularde, sans bouillir ; & servez.

*Poularde* (*Filets de*) *en ragoût au blanc.* Faites un ragoût de ris de veau à l'ordinaire, où vous mettrez une tranche de jambon. Mettez-y une poularde cuite à la broche, coupée en filets ; faites

chauffer sans bouillir ; liez de crême & jaunes d'œufs ; servez avec jus de citron.

*Poularde.* ( *Hachis de* ) Faites une sauce aux champignons de bon goût ; mettez-y un hachis de poulardes froides. Faites chauffer sans bouillir ; après avoir lié ce hachis de quelques jaunes d'œufs & de crême, passez-y un jus de citron ; & servez garni de croûtons frits.

*Poularde.* ( *Pâté chaud de* ) Piquez-la de gros lard & de jambon, avec sel & poivre, épices, fines herbes, persil & ciboules hachées. Faites une farce de foie ; farcissez-en les poulardes ; faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce. Mettez sur une feuille de papier beurrée ; foncez de lard pilé, & même assaisonnement que dessus ; arrangez la poularde dessus ; assaisonnez de même encore ; couvrez de tranches de veau & bardes de lard ; finissez à l'ordinaire. Etant cuit, ôtez le lard & le veau ; dégraissez, & jettez dedans un ragoût de truffes ; servez-le chaudement.

*Poularde.* ( *Pâté froid de* ) Arrangez & assaisonnez comme dessus ; mettez dans le pâté, avec les autres ingrédiens, du beurre & du laurier. Finissez, & faites cuire à l'ordinaire.

*Poularde* ( *Potage de* ) *aux concombres farcis.* Farcissez comme les poulardes accompagnées ; faites cuire dans une marmite, avec bon bouillon ; farcissez des concombres. ( Voyez *Concombres.* ) Empotez-les avec bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; dressez les poulardes ; couronnez le potage des tranches de concombres farcies ; & servez chaudement, avec un jus de veau. On peut servir la poularde au naturel, sans la farcir.

*Poularde* ( *Potage de* ) *aux écrevisses.* Faites-la cuire dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garnissez d'écrevisses cuites & épluchées autour de la poularde, & par-dessus un ragoût d'écrevisses.

*Poularde* ( *Potage de* ) *aux oignons.* ( Voyez *Potage de pigeons aux oignons.* )

*Poularde* (*Potage de*) *au riz.* Faites cuire comme dessus. Faites cuire du riz au gras, à l'ordinaire. Mitonnez des croûtes ; dressez dessus la poularde. Faites une bordure de riz autour du plat, & mettez dessus un jus de veau pas trop coloré.

*Poularde.* ( *Ragoût de* ) Prenez-la mortifiée ; lardez-la de gros lard ; coupez-la en deux ; passez au roux, avec beurre ou lard, farine frite. Mouillez de bouillon, & assaisonnez de bouquet, champignons, truffes, sel & poivre : le ragoût cuit, & la sauce liée, servez la poularde garnie de foies gras rôtis, & persil frit. *Les poulets s'accommodent de même.*

*Poularde roulée aux crêtes.* Fendez-la, & la desossez ; farcissez de blanc de volailles, viande hachée, lard pilé, mie de pain trempée dans la crême, qu'on fait bouillir dans la crême, jusqu'à ce qu'elle soit à sec, & les assaisonnemens ordinaires, avec six jaunes d'œufs pour liaison. Etendez cette farce sur chaque moitié de poularde ; unissez avec de l'œuf battu. Roulez la poularde enveloppée de lard & d'un morceau d'étamine ; ficellez & faites cuire dans une bonne braise ; dégraissez, & servez avec un ragoût de crêtes.

OBSERVATION MEDECINALE.

La poularde, la poule, le poulet, le chapon, tendres, & cuits à propos sont des alimens savoureux, fins, nourrissans, faciles à digérer & fort sains, que l'on peut donner aux personnes les plus délicates, & même aux convalescens, dès qu'ils ont la permission de manger de la viande : ils prendront par préférence les aîles, & ce qu'on appelle *les blancs de l'estomac*, comme les parties les plus tendres. On leur servira ces volailles bouillies ou rôties, ces deux manieres de les apprêter étant les plus saines.

POULE : femelle du coq, oiseau domestique, d'un grand usage parmi les alimens. Il faut les

choisir jeunes, tendres & bien nourries, qui n'ayent point encore pondu. On la mange d'ordinaire bouillie.

*Poule d'Inde.* (Voyez *Dindon.*)

*Poule*, ou *Poulette d'eau* : oiseau aquatique; on l'accommode comme le plongeon.

POULET : c'est le petit du coq & de la poule; sa chair est plus délicate & plus succulente que celle de la poule, lorsqu'on choisit les poulets jeunes, tendres & bien nourris; aussi l'on mange la poule bouillie, & le poulet rôti.

*Poulets à la Caracalaca.* Desossez des poulets gras; farcissez de truffes, foies gras & petits oignons cuits, passés à l'huile & au citron. Faites griller dans une caisse de papier, huilée avec lard dessus & dessous. Servez avec une sauce perlée ou piquante.

*Poulets accompagnés.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la Barbarie.* Troussez des poulets de grain. Battez-les, & leur cassez les os. Farcissez-les d'une farce fine. Faites-les cuire dans du lait avec toutes sortes de fines herbes & assaisonnemens convenables. Retirez ensuite : panez & faites griller sur la braise. Servez-les avec une remoulade.

*Poulets à la braise.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la Baubour.* Levez les aîles & les blancs avec; émincez les comme pour les bresolles, & les faites mariner avec huile & fines herbes. Humectez des caisses de papier, d'huile; mettez les filets dedans; faites cuire entre deux plats, entre deux feux. Servez dans chaque caisse une cuillerée de sauce à la carpe.

*Poulets à la broche.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche accompagnés.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche à la Bavaroise.* Farcissez-les comme les *Poulardes à la Cardinale.* Faites cuire de même; & servez-les avec un ragoût de champignons, queues d'écrevisses, à l'essence de jambon & jus de citron.

*Poulets à la broche à la chia.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets*

*Poulets à la broche à la Choisy.* Faites mariner deux foies gras blanchis avec des truffes & oignons blancs, demi-cuits avec huile fine, fines herbes; sel & gros poivre; farcissez-en vos poulets sur l'estomac; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Espagnole.

*Poulets à la broche à la ciboule*: comme les poulets à l'ail, si ce n'est qu'au lieu d'ail dans la farce, on met de la ciboule.

*Poulets à la broche à la Cracovie.* Prenez des poulets de grains; piquez-les de moyen lard & anchois bien assaisonnés; farcissez-les dans le corps d'une farce fine avec truffes hachées; faites-les rôtir: étant presque cuits, surfondez-les de lard brûlant, en prenant garde de les noircir; servez-les avec une remolade chaude.

*Poulets à la broche à la Dantzick.* Farcis comme les précedens, faites rôtir de même; servez-les avec un ragoût de racines, oignons, champignons, fines herbes, jambon; mouillez d'un verre de vin de Champagne, & d'un peu de réduction & bouillon. Faites mitonner, & dégraissez: étant cuits, & la sauce réduite, ôtez le bouquet & le jambon; & servez autour des poulets.

*Poulets à la broche à la Génoise.* Farcissez d'une farce de leurs foies. Trempez-les dans du lard fondu; laissez-les refroidir; piquez de persil; faites rôtir; arrosez de sain-doux; dressez, & servez avec une essence de jambon.

*Poulets à la broche à la Hollandoise.* Farcissez comme les précédens; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à la Hollandoise.

*Poulets à la broche à la perce-pierre.* Farcissez, & faites cuire à l'ordinaire. Faites blanchir de la percepierre dont vous aurez ôté les grosses côtes; égouttez & faites mitonner avec coulis, bon beurre, deux anchois hachés; faites lier cette sauce sans bouillir, & servez avec les poulets.

*Poulets à la broche à la Ravigotte.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche à la rocambole.* Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire. Mettez quelques rocamboles écrasées dans une bonne essence. Faites chauffer sans bouillir, & servez sous les poulets.

*Poulets à la broche à la sauce blanche hachées.* Farcissez, & faites rôtir comme dessus; & servez sous les poulets une sauce hachée, liée avec crême & jaunes d'œufs.

*Poulets à la broche à la sauce à la carpe.* (Voyez *Faisan*, & l'article *Poularde* à la sauce de brochet. Ils s'apprêtent de même, sauf la sauce. (Voyez *Sauce.*)

*Poulets à la broche à la farce au vin de Champagne.* Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire; servez-les avec une sauce au vin de Champagne, marbrée d'un peu de coulis, avec un peu de persil haché & blanchi.

*Poulets à la broche à la sauce de brochet.* (Voyez *Poulardes* & *Pigeons.*)

*Poulets à la broche à la sauce du roi.* Farcissez-les d'un hachis de lapin, lard & foies, graisse de veau, capres, anchois, sel & poivre, fines herbes & épices; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce faite de jus & de coulis, beurre, sel & poivre concassé, muscade, citron en tranches; cette sauce ne doit point bouillir.

*Poulets à la broche à l'ail.* Farcissez sur l'estomac avec une petite farce de lard ratissé, sel & poivre, persil haché avec un peu d'ail; bardez, & faites cuire à l'ordinaire.

*Poulets à la broche à l'Allemande.* Farcissez-en deux de leurs foies; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Allemande. (Voyez *Sauce.*)

*Poulets à la broche à l'échalote.* Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire. Faites suer une tranche de jambon, & mouillez-la de bon coulis. Dégraissez & passez au tamis, & y mettez deux pincées d'écha-

lotes hachées, avec poivre & bon beurre; faites lier, & servez sous les poulets.

*Poulets à la broche à l'Espagnole.* Faites rôtir, farcis à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Espagnole.

*Poulets à la broche à l'estragon.* Faites comme aux précédens; mettez de l'estragon blanchi dans une essence avec de bon beurre; faites lier, & servez cette sauce sous les poulets avec jus de citron.

*Poulets à la broche à l'Italienne.* Farcissez à l'ordinaire, & faites rôtir. Faites un ragoût de truffes, mousserons & champignons; passez à l'huile, & mouillez d'un bon verre de vin, avec capres & anchois; le ragoût cuit, ôtez l'huile; liez d'un coulis de veau & jambon. Dressez les poulets, le ragoût dessus.

*Poulets à la broche à l'Ivernoise.* Faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Ivernoise.

*Poulets à la broche au blanc-manger.* Desossez trois poulets égaux comme les poulardes au blanc-manger, & servez avec un coulis. (Voyez *Poularde.*)

*Poulets à la broche au coulis blanc.* Farcissez de leurs foies à l'ordinaire, & faites rôtir. Servez avec un coulis blanc.

*Poulets à la broche au jambon.* (Voyez *Poulets aux fines herbes au jambon.*) Servez avec une essence de jambon.

*Poulets à la broche au jus.* Mettez-leur à chacun une barde de lard; assaisonnez entre cuir & chair sur l'estomac. Faites rôtir, & dressez avec un jus de veau par-dessus.

*Poulets à la broche au jus de canard.* Dépecez deux poulets rôtis, & passez dessus le jus de deux canards rôtis, tout chaud, avec jus d'orange & gros poivre.

*Poulets à la broche au persil.* Piquez-les de même lard & persil; faites rôtir à l'ordinaire; arrosez de lard, ou sain-doux. Mettez dans une bonne essence une pincée de persil haché & blanchi avec beurre fin. Faites lier la sauce, & servez sous les poulets.

*Poulets à la broche au verd d'office.* Farcissez-les

d'une farce fine, & les faites mariner, comme on a dit ci-dessus à l'article *Poulets marinés*; bardez, & faites cuire à l'ordinaire. Faites un jus de poirée & de verd de ciboules. Faites bouillir ce jus, & l'écumez. Faites une sauce comme pour les asperges, & délayez-y ce jus. Servez sous les poulets.

*Poulets à la broche au verjus.* Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire. Faites mitonner dans une essence de petits grapillons de verjus point trop mûr, & que vous aurez fait blanchir & égoutter. Ajoûtez à la sauce un peu de verjus liquide, & la servez sous les poulets.

*Poulets à la broche aux anchois.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche aux capres.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche aux cardes.* Farcissez, & faites cuire à l'ordinaire; & servez avec un ragoût de cardes d'Espagne, avec une bonne essence.

*Poulets à la broche aux choux-fleurs.* Farcissez dans le corps d'une farce de leurs foies & ingrédiens d'une farce fine; cousez; faites rôtir, & servez dessus un ragoût de choux-fleurs, lié d'une bonne essence.

*Poulets à la broche aux concombres farcis.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche aux écrevisses.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche aux foies.* Farcissez-les sur l'estomac d'une bonne farce de leurs foies; bardez-les; faites rôtir à l'ordinaire, & les servez avec un coulis clair de veau de jambon.

*Poulets à la broche aux huitres.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche aux morilles.* Faites cuire farcis à l'ordinaire, & servez avec un ragoût de morilles assaisonnées de bon goût.

*Poulets à la broche aux petits œufs.* (Voyez *Pigeons* & *Poulardes.*)

*Poulets à la broche aux pointes d'asperges.* Farcissez-les comme les poulets aux choux-fleurs ; mettez mitonner dans une bonne essence des pointes d'asperges blanchies, & servez ce ragoût sous les poulets.

*Poulets à la broche aux truffes.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la broche dits Robins.* Prenez deux poulets jeunes, d'égale grosseur. Desossez l'estomac, & le farcissez avec lard rapé & truffes hachées comme en poupiette, sel & gros poivre ; faites rôtir à l'ordinaire. Faites cuire des truffes hachées avec une tranche de jambon, bouquet & demi-verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis ; ôtez ensuite le bouquet & le jambon, & servez cette sauce sous les poulets.

*Poulets à la broche mincés aux lapereaux.* Otez-leur l'estomac ; faites mariner des filets de lapins ; mettez-les à la place des estomacs ôtés ; ficellez ; faites rôtir, & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

*Poulets à la broche panés à la Sultane.* Farcissez avec leurs foies, fines herbes, rocamboles, champignons & lard. Faites rôtir : étant presque cuits, arrosez de beurre ; panez de belle couleur, & servez avec une sauce à la Sultane.

*Poulets à la broche au vilain.* Prenez deux ou trois gros poulets ; ôtez-leur le brichet de l'estomac sans intéresser la peau : piquez-les de menu lard sur les côtés, & de persil sur l'estomac ; faites-les cuire à la broche, en arrosant de sain-doux, pour conserver la verdure du persil. Etant cuits, farcissez vos poulets d'un bon salpicon, cuit & de bon goût ; & servez.

*Poulets à la broche aux fines herbes.*

*Poulets à la broche aux fines herbes & oignons.*

*Poulets à la broche aux fines herbes & jambon.*

*Poulets à la broche aux fines herbes & mousserons.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la daube.* (Voyez *Poulardes.*)

*Poulets à la Grammont.* Levez les ailes & les

blancs à crud; mincez-les, & faites mariner avec huile, fines herbes, champignons, ſel & poivre. Faites cuire en caiſſe avec leur marinade entre deux plats, feu deſſus & deſſous. Servez dans chaque caiſſe de la ſauce au vin de Champagne.

*Poulets à la Polonoiſe au ſafran.* Faites rôtir ou bouillir dans une marmite; pilez du ſafran; délayez-le peu-à-peu dans le coulis, pour lui donner ſeulement une belle couleur. Dépecez les poulets; mettez-les dans ce coulis, & ſervez chaudement.

*Poulets à la princeſſe.* Coupez-les en deux; faites cuire à la braiſe; panez & faites frire dans le ſain-doux, & ſervez avec une bonne remolade. On peut auſſi les faire griller & les ſervir de même.

*Poulets à la Romaine.* Lardez deux poulets moyens de gros lard & jambon; faites cuire à la braiſe, mouillée de demi-verre de vin de Champagne, avec fines herbes, ſel & poivre. Faites cuire à petit feu; dreſſez, paſſez leur cuiſſon, & mettez dans cette ſauce un jus de citron.

*Poulets à la Sicilienne.* Deſoſſez-les; piquez de gros lard, & faites cuire à la braiſe ou à la cendre, & les ſervez à la ciboulette; paſſez avec jus de veau. On peut auſſi ſervir deſſous des épinars à l'Allemande, des pointes d'aſperges au gros poivre, ou de l'oſeille aux petits œufs.

*Poulets à la Veſtale* Farciſſez & faites rôtir avec une farce fondante dans le corps; ſervez deſſous une ſauce à la Veſtale. (Voyez *Sauce.*)

*Poulets à l'allure nouvelle.* Prenez-les très-jeunes; laiſſez-leur les aîles, le col & les pates; farciſſez de foies gras coupés en dés; paſſez au beurre & à l'huile, avec fines herbes, truffes étouffées dans une braiſe blanche, avec tranches de citron. Etant cuits, égouttez & dreſſez-les; accompagnez-les de crêtes; fendez-les ſur l'eſtomac, & mettez dans cette fente du jambon haché avec une crête. Ser-

vez avec une essence claire, avec gros poivre & jus de citron.

*Poulets à l'Angloise.* (Voyez *Poularde.*)

*Poulets à l'entrée de carpe.* Dépouillez un poulet de sa peau; dépecez-le; passez avec champignons, persil & bouquet, ciboules, gousse d'ail, girofle, laurier, avec une petite carpe œuvée, coupée en tronçons, ses œufs, jambon, beurre, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, sel & gros poivre. Faites cuire : étant presque cuits, ôtez la carpe; laissez les œufs; mettez de petits oignons blancs cuits au bouillon; achevez de cuire. L'étuvée étant finie, & de bon goût, la sauce courte, servez avec des croûtons de pain frits.

*Poulets à l'yvoire.* Farcissez; faites cuire à l'étouffée comme dessus, & servez avec une sauce à l'yvoire. (Voyez *Sauce.*)

*Poulets à maître Lucas.* (Voyez *Pigeons*, *Perdrix* & *Poulardes.*)

*Poulets au beurre verd.* Farcissez de beurre manié avec des fines herbes, ou avec une farce fine, & les faites rôtir. Faites blanchir une poignée de poirée; ôtez les côtes; ajoûtez une pincée de persil; pilez les deux plantes; exprimez le jus, & le mettez dans une demi-livre de beurre frais fondu; passez-le à l'étamine, & laissez refroidir. Mettez de ce beurre ce qu'il faudra dans demi-verre de réduction; dressez cette sauce sur vos poulets. *Toute volaille blanche peut se servir de même.*

*Poulets au brun.* Coupez-les comme pour une fricassée; passez-les au roux; mettez-y un coulis de beurre, un anchois haché, rocambole, sel & poivre, un peu de vin. Laissez mitonner, & servez.

*Poulets au verd-pré.* Coupez en quatre; faites cuire dans des bardes de lard sur la cendre chaude; égouttez, & servez avec la sauce au verd-pré.

*Poulets au Wastefriche.* Dépecez; faites revenir dans du bouillon avec du beurre; foncez une cas-

ſerole de bardes de lard minces; mettez-y des racines de perſil blanchies, & du perſil verd; mettez vos poulets; couvrez de tranches de veau, jambon, bouquet, ſel & poivre; faites cuire une demi-heure; mouillez de quinteſſence ou reſtaurant; achevez de faire cuire; dreſſez ſur un plat avec les racines de perſil. Faites réduire la ſauce, & la ſervez ſur votre poulet.

*Poulets aux épinars glacés.* Faites cuire de même que les fricandeaux aux épinars.

*Poulets de deſſerte glacés.* Prenez deux poulets piqués, rôtis & froids: faites cuire avec bouillon, bouquet, champignons entiers, tranches de jambon; glacez-les, quand ils ſont cuits, & finiſſez comme les fricandeaux.

*Poulets dépecés & frits.* Dépecez trois poulets, & les faites mariner; foncez une caſſerole de lard rapé, & beurre frais, avec champignons, perſil, ciboules, échalotes, fines herbes, ſel, poivre & muſcade, tranches de jambon: mettez-y les poulets, & faites cuire feu deſſus & deſſous. Faites égoutter: étant cuits, trempez dans l'œuf battu; panez; faites frire au ſain-doux. Servez avec perſil frit.

*Poulets en boudins blancs.* Faites un hachis de blanc de poulardes, avec panne de porc, chopine de crême, un pot de mie de pain en panade. Faites réduire le tout en bouillie; délayez-y quatre jaunes d'œufs; aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade; pilez douze oignons blancs, & mettez le jus dans cette bouillie. Farciſſez-en des poulets deſoſſés; ficellez-les bien; faites cuire à une bonne braiſe, ſans mouiller; dreſſez-les, étant cuits, garnis de croûtons frits.

*Poulets en bouteille.* Vuidez-les & les deſoſſez par le cou; tirez une partie de la chair; farciſſez, comme nous avons dit des poulardes à la crême, mais plus legere avec quelques blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez dix bouteilles d'un verre mince

dont le gouleau soit évasé ; faites-y entrer vos poulets ; remplissez ensuite la bouteille de la même farce jusqu'à moitie, en arrêtant le poulet par en-haut. Mettez dans ce qui reste un ragoût de filets de volaille & de perdrix, truffes & crêtes en filet ; liez d'un coulis blanc avec jus de citron ; faites-les cuire au bain-marie : il leur faut à-peu-près trois heures. Sur le point de servir, mettez dans chaque bouteille un peu de coulis blanc, & coupez le gouleau avec un diamant, pour que ceux qui en voudront puissent tirer ces poulets de leurs bouteilles. On donne ce procédé plutôt à cause de la singularité, que pour la chose même qui en soi n'a pas plus de mérite, que si, accommodés de même, les poulets étoient servis d'une autre maniere.

*Poulets en chauves-souris.* Battez-les, & cassez les gros os ; passez à l'huile, fines herbes & citron ; faites griller comme les précédens, & servez avec sauce verte.

*Poulets en culotte.* Levez la culotte de deux poulets ; battez-les, ainsi que l'estomac & les aîles ; faites cuire à l'étouffée dans une bonne braise ; passez la sauce au clair, & donnez couleur aux poulets avec la graisse de cette sauce ; servez la sauce claire, avec du beurre d'écrevisses ou au verd.

*Poulets en fricandeau.* Piquez-les, après les avoir fendus en deux dans leur longueur, & les faites cuire, comme ci-dessus, les poulets de desserte glacés.

*Poulets en fricassée.* Dépecez, lavez, & faites-les blanchir ; mettez ensuite à l'eau froide ; égouttez, & les passez avec lard fondu, beurre frais, bouquet, oignon piqué de cloux, crêtes, ris de veau, champignons, truffes, sel & poivre, un peu de farine ; faites cuire quelques tours ; mouillez ensuite moitié eau & bouillon ; laissez mitonner ; faites une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de persil haché. La sauce réduite, liez sur le feu, & dressez.

*Poulets en hochepot.* Faites cuire à l'étouffée avec oignons, racines & petites sauciſſes ; dreſſez-les ; les ingrédiens deſſus ou autour. Faites réduire la ſauce, & la jettez ſur le tout.

*Poulets en matelotte.* Coupez en deux, en quatre ; faites cuire à la braiſe avec racines, pointe d'ail & bouquet ; & ſervez avec un ragoût de panais & de carottes.

*Poulets en puits aux mouſſerons.* Prenez deux poulets égaux ; fendez-en un par le dos, l'autre par l'eſtomac ; tirez-en les gros os ; bardez-les de jambon en dedans ; couſez-les enſemble ; empliſſez-les d'un ragoût de mouſſerons. Faites cuire à une braiſe ſéche, avec lard, veau, jambon, oignons, fines herbes, ſel & poivre, autant deſſus que deſſous ; dreſſez enſuite, & ſervez deſſus une eſſence de jambon, ou un ragoût de mouſſerons.

*Poulets en ragoût.* Prenez-les mortifiés ; coupez-les en deux ; lardez de gros lard, & les paſſez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite ; mouillez de bouillon, avec bouquet, champignons, truffes, ſel & poivre ; laiſſez cuire & lier la ſauce. Dreſſez, & ſervez garnis de foies gras rôtis, ou de perſil frit.

*Poulets en ſalade.* Coupez en filets des reſtes de poulets rôtis ; ôtez-en la peau & les os ; hachez de la laitue ; mettez-en au fond d'un plat ; arrangez deſſus ces filets ; mettez toute ſorte de fournitures aſſaiſonnées à l'ordinaire. On peut encore les ſervir de même avec perſil & ciboules hachées très-menu.

*Poulets en ſurpriſe.* Farciſſez-en deux avec leurs foies & ingrédiens ordinaires. Prenez deux noix de veau ; faites-leur un trou par le côté ; faites-y entrer vos poulets farcis ; couſez les noix de veau ; faites les cuire & glacer comme des fricandeaux, & ſervez de même.

*Poulets fourrés.* Trouſſez des pouſſins en poulets ; enfermez-les dans des noix de veau ; piquez les fricandeaux, & finiſſez de même.

*Poulets glacés au Parmesan.* Aplatissez, & faites-les cuire à la braise, avec une pointe d'ail; dégraissez la sauce; mettez-y un peu de coulis; passez-la au tamis; faites-les glacer dans un peu de cette sauce; saupoudrez de Parmesan dans une tourtiere entre deux feux modérés, & servez à courte sauce.

*Poulets marinés ou à la Coigny.* (Voyez *Pigeons* & *Perdrix.*)

*Poulets roulés à l'anguille, au vin de Champagne.* Fendez en deux & les desossez tout-à-fait; étendez dessus une farce fine de blanc de volaille; mettez dessus des filets d'anguille; roulez les poulets; enveloppez-les de bardes de lard & d'étamine. Ficellez; faites cuire à la braise; développez-les ensuite; essuyez-les de leurs graisses, & les servez avec une sauce au vin de Champagne.

*Poulets (Fricassée de) à la crême aux mousserons.* Accommodez comme ci-dessus avec des mousserons. Finissez la fricassée avec demi-septier de crême, & moitié d'un petit pain de beurre fin manié.

*Poulets (Fricassée de) à la Provençale.* Dépecez; lavez; passez avec huile, fines herbes, ail, thym, basilic, persil, ciboules, champignons, bon beurre, sel & poivre, girofle; ajoûtez ensuite une pincée de farine; mouillez d'eau bouillante, & laissez cuire; liez la sauce avec des jaunes d'œufs; mettez de la muscade & persil haché; dressez de couleur un peu verte. Servez avec jus de citron.

*Poulets (Fricassée de) aux petits pois.* Ecorchez, dépecez, parez l'abbatis; lavez, passez-les au beurre avec bouquet, un litron de pois fins. Mouillez de bouillon: étant cuits, liez de crême & jaunes d'œufs.

*Poulets. (Giblotte de)* Coupez en quatre; passez-les avec leurs abbatis, bouquet, petits oignons, & mouillez avec bouillon & vin de Champagne. Fai-

tes mitonner; finiſſez avec un blanc de veau, quelques capres & un anchois haché.

*Poulets ( Giblotte de ) aux truffes.* Comme la précédente, ſi ce n'eſt qu'au lieu d'anchois, vous mettez des truffes; elle ſe fait aux morilles de même.

*Poulets. ( Pâté chaud de )* Les pâtés chauds de poulets ſe font comme ceux de pigeons, alouettes, cailles, grives & autres. ( *Voyez ces articles.* )

*Poulets ( Pâté chaud de ) aux truffes vertes.* Piquez deux poulets gras de gros lard & jambon; aſſaiſonnez comme il faut. Pilez leurs foies avec lard rapé, truffes, perſil & ciboules, ſel & poivre, épices & fines herbes; farciſſez-en les poulets; dreſſez le pâté: aſſaiſonné, foncez-le de lard, comme deſſus; arrangez vos poulets; couvrez de veau & de lard aſſaiſonnés comme deſſus; mettez-y du beurre frais; faites cuire cinq à ſix heures. Faites un ragoût de truffes vertes coupées en tranches; aſſaiſonnez de bon goût; liez de coulis de veau & jambon, & d'un peu d'eſſence. Le pâté étant cuit & dégraiſſé, ôtez le lard & le veau, & jettez-y le ragoût pas trop lié; ſervez chaudement.

*Poulets ( Pâté de ) à la crême.* Le pâté dreſſé, arrangez-y les poulets dépecés, avec ſel, poivre, muſcade, champignons, morilles, lard pilé, fines herbes; couvrez de veau & jambon, & d'une ſeconde abaiſſe. Faites cuire; dégraiſſez, & le ſervez avec un coulis blanc.

*Poulets. ( Potage de )* Voyez pour cet article, ceux de *Chapons, Perdrix, Perdreaux, Pigeons, Poulardes.* Ils indiqueront de reſte les diverſes façons de faire ceux de poulets.

*Poulets ( Terrine de ) aux concombres farcis.* Deſoſſez les poulets; hachez les eſtomacs avec champignons, perſil, ciboules, fines herbes, épices, ſel & poivre, lard blanchi, graiſſe de bœuf, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée

dans la crême ; farcissez-en les poulets ; faites cuire à la braise. Farcissez des concombres de la même farce ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire après, avec du coulis clair de veau & jambon. Laisez mitonner ; tirez & égouttez ; dressez dans la terrine, & jettez par-dessus une bonne essence de jambon.

*Poulets (Terrine de) aux écrevisses.* Cette terrine se fait comme celle de *Pigeons aux écrevisses.* On peut servir les poulets, comme dessus.

*Poulets. (Tourte de)* Dépouillez-les de leur peau. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte commune, avec lard rapé, ingrédiens & assaisonnemens ordinaires. Mettez-y les poulets ; couvrez dessus comme dessous avec beurre frais, comme au *Pâté;* couvrez d'une autre abaisse ; dorez ; faites cuire. Otez le lard & le veau ; dégraissez, & jettez dedans un coulis clair de veau & jambon.

POUPELIN : pâtisserie délicate, qu'on fait avec beurre, lait, œufs frais, dont on pétrit de la fleur de farine : on y mêle du sucre & de l'écorce de citron.

POUPETON : espece de hachis qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

*Poupeton en gras.* Prenez cuisse de veau, moëlle de bœuf, lard blanchi, & les hachez avec champignons, ciboules, persil, mie de pain trempée dans de bon jus, deux œufs cruds. Foncez une poupetonniere de bardes de lard, par-dessus du hachis, ensuite quelques pigeons ou poulets ; passez au roux, & couvrez de hachis. Faites cuire entre deux feux. Pour servir, renversez le poupeton dans un plat, sens-dessus-dessous.

*Poupeton en maigre.* Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles, bien assaisonné, avec mie de pain & farine ; mettez-le dans une poupetonniere, avec du beurre frais dessus & dessous, des filets de soles ou autres poissons. Passez au beurre, au milieu des culs d'artichauts, cham-

pignons, moufferons, du hachis par-dessus. Faites cuire, feu dessus & dessous. Servez comme le précédent.

POUPIETTES. Prenez autant de tranches de veau en long, que de bardes de lard; battez le veau; mettez du hachis sur ces tranches de veau; faites avec veau, moëlle de bœuf, lard, assaisonnement ordinaire, une pointe d'ail. Roulez-les bien ferme; ficellez, enfilez dans une brochette; enveloppez de papier; faites rôtir: étant presque cuites, ôtez le papier; panez-les; faites-leur prendre couleur. On peut les accommoder comme les fricandeaux: on peut aussi les piquer, les passer au roux avec truffes hachées, morilles, bon jus & un peu de coulis.

POURPIER: plante potagere, d'un assez grand usage en cuisine dans sa saison. On le confit aussi dans le vinaigre, pour le conserver plus long-tems, & le manger en salade.

*Pourpier frit.* Prenez du pourpier dans son entier; lavez-le, & le trempez dans une pâte faite avec œufs battus, farine, sel, poivre, vinaigre. Faites frire à petit feu; servez, garni de persil frit.

*Pourpier.* (*Autre façon de faire frire le*) Trempez-le dans l'œuf battu simplement avec un peu de sel; faites-le frire, & le glacez ensuite avec du sucre & la pelle rouge.

*Pourpier.* (*Ragoût de*) Prenez des côtes de pourpier de la longueur du dogit, bien épluchées. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche; égouttez, & les passez avec du coulis clair de veau & de jambon. Faites mitonner à petit feu; faites réduire; mettez-y ensuite un peu de beurre manié de farine; donnez au ragoût une pointe de vinaigre. On le sert avec toute sorte d'entrée, en fricandeau de veau, poulets, cuisses de dindon, pigeons, moutons & autres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pourpier est plutôt un assaisonnement qu'un aliment; il passe pour rafraîchissant, adoucissant,

mais on n'en peut pas conseiller un usage habituel, ou même d'en manger une quantité un peu considérable, parce qu'il se digere difficilement, & fournit des sucrs très-visqueux. On fera bien de s'en abstenir, à moins qu'on n'ait un bon estomac, des sucs digestifs, très-actifs, fort chauds, qu'on ne prenne beaucoup d'exercice ; encore faut-il avoir soin de le bien mâcher. Cette plante est un peu plus ferme & épaisse, que la plûpart des herbes à salade.

PRALINES. Nous avons dit au mot *Amandes* la maniere de faire les pralines. On verra à leurs articles respectifs les substances susceptibles de cette maniere de les confire.

PRÉCOCES. ( *Pâte de* ) Prenez des précoces bien mûres ; ôtez en les noyaux ; écrasez-les & les passez au tamis ; faites dessécher à petit feu, pesez-en deux livres & les mettez dans autant de sucre cuit à la premiere plume. Délayez bien & mêlez le tout. Mettez la poële sur la cendre chaude ; lorsqu'elle sera à demi froide dressez-la.

PRÉSURE : est un acide qui se trouve dans l'estomac des veaux qui n'ont encore vécu que de lait, lorsqu'on les tue avant qu'ils en ayent fait la digestion. C'est de cet acide qu'on se sert communément pour faire coaguler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRUNEAUX. Les pruneaux sont, pour l'ordinaire des prunes de Damas, qu'on fait sécher au four sur des claies, ou même au soleil, lorsqu'il est assez chaud pour cela. Les pruneaux qu'on appelle *Brignolles*, ville dont elles nous viennent, sont des prunes de perdrigon, séchées au soleil, après en avoir ôté les noyaux. Les plus agréables & les plus beaux nous viennent de Tours. On les fait cuire, pour l'ordinaire, avec du sucre ; mais les brignolles, qui sont extrêmement sucrées, n'en ont pas besoin. Quand on veut donner un peu plus de rélief aux

uns & aux autres, il faut y mêler quelques pruneaux aigres; le syrop en a plus de couleur & de consistance.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pruneaux lâchent le ventre; temperent l'ardeur du sang, & sont assez bons à l'estomac. Les brignolles sont nourrissantes, & donnent un suc doux, qui convient aux ethiques, qui en usent avec succès, lorsqu'on les a bien fait cuire à l'eau, coupées par morceaux.

PRUNES : fruit dont les especes sont très-multipliées. Il y en a de différentes couleurs, figures, grosseur. Quelques-unes sont douces, d'autres acides, d'autres âpres & austères. Les meilleures sont celles qui sont douces, dont la peau est fine & tendre, qui sont saines & qui ont été fraîchement cueillies, & à la pointe du jour. On les mange crues; on les confit; on en fait des compôtes, des tourtes, &c. Celles que l'on confit d'ordinaire, sont le perdrigon, la mirabelle, l'isle-vert ou saint-julien, la reine-claude; celles sur-tout, qui ont une saveur douce & sucrée, & dont la chair est assez ferme pour se soutenir entieres, étant confites.

*Prunes à la bourgeoise.* (*Compôte de*) Mettez une livre de bonnes prunes cuire avec un peu d'eau & environ demi livre de sucre, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt. Ecumez-les bien, & les dressez dans le compôtier : si le syrop n'a pas assez de consistance, faites-le cuire encore, & le servez sur les prunes.

*Prunes à mi-sucre.* Faites cuire à perlé deux livres de sucre pour quatre livres de fruit. Faites-y prendre un bouillon à vos prunes; tirez-les du sucre, & leur laissez jetter leur eau. Remettez-les ensuite sur le feu, & faites recuire le syrop à perlé, laissez refroidir & les empotez.

*Prunes au sec.* Les prunes étant confites, comme on vient de le dire à l'article précédent, mettez-les une

une nuit à l'étuve. Tirez-les, le lendemain; faites-les égoutter, & les dressez sur des ardoises ou feuilles d'office & les faites sécher à l'étuve. Si on les a pelées pour les confire, il faut les rouler dans le sucre en poudre, & les dresser pour les faire sécher.

*Prunes.* ( *Compôte de* ) On prendra celles qu'on voudra à cet effet; mais la mirabelle, le perdrigon, le saint-julien sont les meilleures. Choisissez-les belles & presque mûres. Piquez-les & les mettez à l'eau bouillante. Dès qu'elles monteront sur l'eau, ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur eau. Remettez-les sur un feu doux & couvert, pour les faire reverdir; & lorsqu'elles fléchiront sous le doigt, faites-les égoutter, & finissez votre compôte dans le sucre au petit lissé. Dressez dans un compôtier & versez le syrop sur le fruit; demi-livre de sucre pour livre de fruit.

*Prunes confites à la Bourgeoise.* Prenez des prunes d'une bonne espece, qui commencent seulement à mûrir. Piquez-les & leur faites prendre sept à huit bouillons dans autant pesant de sucre cuit à la grande plume, en les menant dans la poële à deux anses, jusqu'à ce quelles soient cuites, & leur sucre en consistance de syrop. Ecumez-les avec soin. Empotez-les à demi-froides; mais ne les couvrez, que quand elles le seront tout-à-fait.

*Prunes confites au liquides.* Toutes sortes de prunes, sauf le damas rouge, peuvent se confire de cette maniere. Pelez-les & les mettez, à mesure, à l'eau fraiche. Passez-les ensuite à l'eau bouillante, & couvrez le feu pour les faire cuire doucement, jusqu'à ce quelles commencent à verdir. Retirez-les alors du feu & les laissez refroidir dans leur eau. Etant refroidies remettez-les à l'eau fraîche. Faites cuire du sucre à soufflé; mettez-y vos prunes bien égouttées de leur eau; faites bouillir à grand feu; ayez soin d'écumer. Retirez du feu, & laissez refroidir dans le sucre. Remettez-les

ensuite sur le feu, & menez votre confiture à perlé. Dressez alors dans des pots que vous ne couvrirez, que quand votre confiture sera froide. Il faut les prendre, lorsqu'elles commencent à mûrir, sans quoi votre fruit se déferoit à la cuisson; & pour parer à cet inconvénient, il y a bien des personnes qui se contentent de les piquer avec une épingle pour leur faire prendre sucre.

*Prunes confites sans noyaux.* Prenez-les presque mûres, & d'une espece qui, comme celles de monsieur, la royale, la mongeron, le damas d'Italie, l'isle-vert, le perdrigon violet, & le damas musqué, quittent facilement le noyau. Otez ce noyau, comme on fait aux abricots. Mettez ce fruit ainsi préparé, quelle que soit l'espece que vous ayez choisie, dans autant de sucre clarifié; faites cuire sans bouillir, en le remuant toujours; tirez du feu & le laissez refroidir; faites-le égoutter ensuite; faites cuire le syrop au grand lissé, remettez-y le fruit & lui donnez huit à dix bouillons couverts en l'écumant: tirez-le du feu, & lui laissez prendre sucre en cet état à l'étuve l'espace de vingt-quatre heures, plus ou moins. Vous pouvez alors les empoter pour les conserver au liquide, & les tirer ensuite au sec, ou même sur le champ, en les dressant sur des ardoises, après les avoir égouttées & roulées dans le sucre fin, pour les secher à l'étuve.

*Prunes de mirabelle confites.* Prenez-les presque mûres; piqués & les mettez à l'eau bouillante. Otez du feu aussi-tôt qu'elles commencent à monter. Reverdies dans cette eau, remettez les sur le feu, sans bouillir, jusqu'à ce quelles soient tendres. Passez-les à l'eau fraîche; égouttez; mettez les à la poële; faites clarifier du sucre quatre livres pour un cent. Faites-y prendre à vos prunes huit à dix bouillons par quatre jours différens, depuis le petit lissé jusqu'au grand perlé, en augmentant, chaque jour, d'un peu le syrop en sucre, s'il en

eſt beſoin. Le quatrieme jour, achevez votre fruit au grand perlé, en ſix ou huit bouillons. Empotez-le pour le garder au liquide ; & ſi vous le voulez ſec, procédez comme à l'article précédent.

*Prunes de mirabelle.* ( *Compôte de* ) Faites blanchir un cent de mirabelles à deux bouillons ; paſſez-les à l'eau fraîche. Faites-les égoutter & les mettez faire quelques bouillons au ſucre clarifié. Dreſſez-les dans un compôtier, & lorſque vous aurez fait réduire votre ſucre en conſiſtance de ſyrop, mettez-le ſur votre fruit, & ſervez.

*Prunes de mirabelle & de reine-claude à l'eau-de vie.* Prenez de l'une & de l'autre eſpece la quantité que vous voudrez ; choiſiſſez-les preſque mures ; piquez-les ; mettez-les à l'eau bouillante, & les retirez ; lorſqu'elles commenceront à monter. Laiſſez-les reverdir dans cette eau ; remettez-les enſuite ſur le feu, ſans bouillir, juſqu'à ce qu'elles deviennent mollettes. Faites-les rafraîchir ; mettez-les enſuite dans une terrine ; verſez du ſucre clarifié deſſus ; cinq livres pour demi-cent de belles reines-claudes, & autant pour un cent de mirabelles. Faites bouillir, par quatre jours différens, ce ſucre, & le remettez à chaque fois ſur le fruit. Le quatrieme jour finiſſez ce ſucre au grand perlé ; & y mettez vos prunes faire quelques bouillons ; laiſſez refroidir. Mettez autant d'eau-de-vie que de ſyrop, & mettez en bouteilles, de ſorte que le fruit baigne dans le ſyrop.

*Prunes de mirabelle & reine-claude.* ( *Clarequets de* ) Faites-les cuire avec un peu d'eau : quand elles ſeront bien molles, paſſez-les au tamis ; le jus étant clair, mettez-les au ſucre à caſſé. Faites bouillir enſemble, juſqu'à ce que le tout ſoit en gelée ; autant de ſucre que de jus. Dreſſez dans des gobelets ; faites prendre à la glace, & ſervez.

*Prunes de mirabelle pour garder.* Otez les noyaux, ou les piquez. Faites frémir à l'eau bouillante ; tirez-les à l'eau fraîche ; mettez au ſucre à la grande

plume, livre de ſucre pour livre de fruit. Faites faire deux bouillons couverts; laiſſez deux fois vingt quatre heures, égouttez de leur ſucre. Mettez le ſyrop à grand perlé & y gliſſez le fruit; faites cuire juſqu'à ce qu'il revienne au même degré de cuiſſon. Otez du feu, écumez; mettez en pot. Si vous ôtez les noyaux, conſervez les queues à votre fruit.

*Prunes de perdrigons blancs confites.* Piquez-les en divers endroits & les mettez à meſure à l'eau fraîche. mettez-les enſuite à l'eau bouillante juſqu'à ce qu'elles montent, & tirez-les du feu & les laiſſez reverdir dans leur eau, en les remettant ſur le feu, lorſquelles auront été refroidies; mais ne les faites point bouillir, pour que votre fruit ne ſe défaſſe pas. Quand elles ſeront tendres, mettez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les & les mettez faire quelques bouillons au ſucre clarifié : au ſur plus finiſſez comme les mirabelles & reines-claudes à l'eau-de-vie, en donnant, par quatre jours différens, un nouveau degré de cuiſſon au ſyrop en augmentant le ſucre, ſi beſoin eſt. Finiſſez le ſyrop à perlé; livre de ſucre pour livre de fruit.

*Prunes de perdrigons pelés.* Autant de ſucre que de fruit qu'il faut peler. On lui donne enſuite deux ou trois bouillons. Egouttez, & le mettez dans autant de ſucre à la plume prendre cinq à ſix bouillons. Otez du feu : au bout de deux heures; tirez ce fruit; faites recuire votre ſyrop un peu plus fort, & y redonnez trois à quatre bouillons à vos prunes. Otez du feu, & empotez, quand elles ſeront refroidies. Pour finir le ſyrop doit être à perlé.

*Prunes de reine-claude confites.* Procedez de même que pour les reines-claudes à l'eau-de-vie. La quantité du fruit régle celle du ſucre, dont la doſe eſt de quatre livres, pour cent de prunes.

*Prunes de reine-claude.* (*Ratafia de*) Prenez-les belles & mûres, cueillies en tems frais; & après les avoir eſſuyées avec ſoin, ôtez-en les noyaux,

Ecrasez-les dans un vaisseau bien net, où vous les laisserez au plus trois heures, pour en développer tant soit peu l'acide spiritueux, par une legere fermentation. Pressez-les pour en exprimer le jus. Mettez-y la quantité de sucre nécessaire, une livre sur quatre pintes avec un tiers d'esprit-de-vin assaisonné de cannelle, ou un quart, si vous le voulez plus moëlleux ou moins fort. Passez-les à la chausse; mettez en bouteilles; & pour prévenir l'évaporation, mettez-les en lieu frais.

*Prunes en surtout.* Prenez des prunes de bonne qualité, telles que les especes dont nous avons parlé ci-dessus: pour quatre livres de fruit, faites cuire quatre livres de sucre au grand perlé, dans lequel vous leur ferez faire quelques bouillons, & jetter leur eau. Tirez-les du feu, & les laissez reposer deux heures; remettez les cuire jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé. Laissez-les, vingt quatre heures dans ce sucre à l'étuve; tirez-les & les faites égoutter. Otez le noyau de deux, pour en revêtir une troisieme, en les appliquant sur cette troisieme; de sorte qu'elles ne paroissent en faire qu'une seule. Roulez-les dans du sucre en poudre, & faites sécher à l'étuve sur des ardoises, laissant la queue à celle qu'on revêt des deux autres.

*Prunes.* (*Marmelade de*) Faites cuire de bonnes prunes avec peu d'eau. Exprimez-les; faites dessécher cette marmelade, & la délayez ensuite avec autant pesant de sucre cuit à cassé. Faites frémir sans bouillir, & mettez en pot, quand elle sera refroidie.

*Prunes.* ( *Pâte de* ) Faites cuire des prunes en marmelade. Passez-les au tamis; faites dessécher & délayez cette marmelade dans autant pesant de sucre cuit au cassé. Mettez cette pâte dans des moules à cet effet, & faites sécher à l'étuve, à l'ordinaire Les prunes qu'on emploie pour la pâte, sont la mirabelle, l'isle-vert, le perdrigon, & le mirobolan.

*Prunes rouges.* Prenez des prunes de la meilleure

eſpece ; fendez-les en deux : ôtez-en le noyau. Mettez ce fruit dans autant de ſucre clarifié. Faites-les cuire en les remuant toujours, pour qu'elles ne ſe dépouillent pas ; ſur-tout qu'elles ne faſſent que frémir, quand elles ſeront mollettes ; tirez-les du feu, & les faites refroidir. Egouttez-les ſur la paſſoire ou le tamis. Faites cuire le ſyrop à liſſé ; paſſez y le fruit & lui faites prendre ſept à huit bouillons couverts. Ecumez ; verſez dans une terrine propre, & laiſſez une nuit à l'étuve. Egouttez-les enſuite, & les faites ſécher ſur des ardoiſes ou feuilles d'office, comme celles en ſur-tout.

*Prunes tapées.* Faites confire des prunes comme nous avons dit des mirabelles & reines-claudes. (*Voyez leurs articles.*) A celles-ci ôtez le noyau & ne mettez que demi-livre de ſucre pour livre de fruit. Etant finies & égouttées, applatiſſez-les, & les faites ſécher à l'étuve, comme celles de l'article précédent.

*Prunes.* (*Tourte de*) Pelez le fruit, ôtez-en les noyaux ; foncez une abaiſſe de pâte feuilletée ; mettez-y vos prunes avec quelque tranches de citron verd confit. Couvrez d'une abaiſſe de même pâte dorée d'un œuf battu, & faites cuire. Quand elle ſera cuite, glacez à l'ordinaire. Dreſſez-la, & la ſervez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il eſt difficile de porter un jugement général des prunes : c'eſt un fruit dont certaines eſpeces, comme la reine-claude, la mirabelle, la prune de monſieur, ſont très-ſaines, & dont un plus grand nombre d'autres eſpeces ſont mal-faiſantes. Elles doivent encore paſſer pour ſalutaires ou nuiſibles, ſelon qu'elles ſont mûres ou non, ou paſſées. On peut regarder, comme bonnes, les prunes douces, ſucrées, aqueuſes : celles qui ſont âpres, acides ou paſſées, incommodent ; elles rendent le chyle viſqueux, les humeurs circulent difficilement, & deviennent facilement putrides ; de-là cette mul-

titude de maladies parmi le peuple, pendant l'été & l'automne des années abondantes en prunes. Comme les pruniers chargent beaucoup, mais ne peuvent pas amener tout leur fruit à maturité, & que les vents en détachent beaucoup, les prunes qui tombent sans être mûres, ou à demi-mûres, parce qu'elles contiennent des vers, se donnent à bon compte, & font une grande partie de la nourriture du peuple pauvre. La difficulté d'être sûr si une prune est de bon acabit & à son point de maturité, & le petit nombre que l'on peut s'en permettre sans risque, doivent rendre fort circonspect & sobre sur l'usage de ce fruit crud : tous les gens délicats s'en abstiendront soigneusement; ce même fruit cuit devient sain; & convient presque généralement.

PUITS-D'AMOUR. Faites une pâte feuilletée très-fine; laissez-la reposer quelques heures; coupez cette pâte avec un moule; mettez les morceaux les uns sur les autres, après les avoir frotés avec le doroir. Pour le dernier, coupez une petite croix de chevalier; faites-les cuire au four: étant cuits, remplissez-les de telles confitures que vous voudrez; mettez la petite croix dessus; glacez les avec du sucre.

PURÉE : espece de jus ou de suc qu'on tire des pois & autres légumes farineux, pour nourrir & donner plus de corps aux potages.



## [ QUA ]

QUARRELET : poiſſon de mer, eſpece de plie plus quarrée, & ſemée de taches rouſſâtres.

*Quarrelets en caſſerole.* Frotez de beurre le fond d'une tourtiere; mettez vos quarrelets eſſuyés avec ſel, poivre, baſilic, perſil haché, ciboules entieres, un verre de vin blanc. Faites fondre du beurre, & jettez par-deſſus, avec du ſel, poivre & muſcade. Panez; faites cuire, feu deſſus & deſſous. Servez-les avec un coulis d'écreviſſes, ou ſauce blanche deſſus.

*Quarrelets au Parmeſan.* Prenez un beau quarrelet, ou pluſieurs; coupez-les en deux; mettez dans une caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, champignons; une pointe d'ail, chopine de vin blanc, gros poivre, peu de ſel. Faites cuire à grand feu. La ſauce étant preſque réduite, metez-en un peu dans un plat; ſaupoudrez vos quarrelets de Parmeſan rapé; arroſez du reſte de la ſauce, & remettez du Parmeſan. Faites glacer au four, & ſervez de belle couleur.

*Quarrelets frits.* Faites frire, & ſervez pour rôt; ou ſervez avec un coulis roux, & un peu de moutarde.

*Quarrelets grillés.* Coupez la tête, & un peu de la queue; paſſez-les au beurre fondu. Salez, & les mettez ſur le gril à petit feu. Servez deſſus une ſauce aux anchois.

OBSERVATION MEDECINALE.

La chair du quarrelet eſt legere, aſſez délicate, & facile à digérer. On peut la permettre aux perſonnes les plus délicates, & aux convaleſcens.

QUARTIERS : on ſert des quartiers de mouton, d'agneau, de veau, de différentes manieres; celui de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

*Quartier d'agneau à la farce.* Desossez, & faites cuire à la braise. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole, avec de l'oseille, du cerfeuille, des laitues bien hachées & égouttées, de bon beurre. Mouillez de bouillon, d'un peu de jus & coulis; assaisonnez de bon goût, & servez avec votre quartier d'agneau.

*Quartier d'agneau à l'Angloise.* (Voyez *Agneau*)

*Quartier d'agneau aux épinars.* Prenez celui de derriere. Desossez-le; levez de la viande par filets. Passez-la avec beurre, persil, ciboules, champignons hachés, pointe d'ail. Hachez-la ensuite avec graisse de bœuf & lard blanchi. Pilez le tout; liez avec six jaunes d'œufs; farcissez en votre quartier; cousez, & faites cuire dans une bonne braise; & servez avec un ragoût d'épinars. (Voyez *Epinars.*)

*Quartier d'agneau aux petits pois.* Farcissez comme celui aux épinars, & mettez de même à la braise. Prenez un litron & demi de petits pois; passez-les, & les mouillez de parties égales de jus & bouillon, avec un bouquet. Faites cuire; & liez d'un coulis, peu de sel.

*Quartier d'agneau en ragoût.* Coupez en quatre; lardez de moyen lard; faites prendre couleur à la casserole, & cuire avec bouillon, sel & poivre; cloux & champignons, bouquet garni. Servez avec un coulis de veau. (Voyez *Veau.*)

*Quartier d'agneau glacé.* Prenez celui de devant; piquez-le menu; faites blanchir, & le mettez ensuite à l'eau fraiche. Mettez-le ensuite à la casserole avec bon bouillon, bouquet de fines herbes, trois cloux, une tranche de jambon cuit. Passez-le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace; & glacez-en votre quartier.

*Quartier de mouton farci d'un salpicon.* Farcissez le quartier de mouton avec la farce d'un salpicon. (Voyez *Salpicon.*) Panez le, & le mettez au four. Servez de belle couleur.

*Quartier de mouton roulé à l'Italienne.* Desossez

un quartier de derriere, sauf le manche; ôtez-en la moitié de la viande. Passez-la avec persil, ciboules, champignons, gousse d'ail, le tout haché. Pilez ensuite de la graisse de bœuf, & lard blanchi. Mettez avec la viande sel & poivre, & six jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en le quartier de mouton; cousez, & faites-le cuire dans une bonne braise. Dégraissez, & servez avec une sauce à l'Italienne.

*Quartier de veau à la broche.* Piquez-le du côté du rognon de menu lard. Bardez le reste. Enveloppez de feuilles de papier, & mettez à la broche; arrosez de tems en tems. Etant cuit, débardez-le; panez ce qui n'est pas piqué, & lui faites prendre couleur. Servez avec un jus de veau par-dessous, garni de marinade de poulets, ou de quartiers de poularde à la Tartare.

*Quartier de veau mariné.* Piquez-le de gros lard; mettez-le dans un vaisseau de sa grandeur, avec sel, poivre, citron, oignon, ciboules, laurier & vinaigre, pendant trois ou quatre heures; mettez à la broche; enveloppez de tranches de jambon & bardes de lard, & papier par-dessus; arrosez-le avec du beurre & sa marinade. Quand il est cuit, panez le; quand il a pris couleur, servez, & par-dessus une essence de jambon, ou garni de côtelettes de veau, ou frites, ou en fricandeaux.

QUEUES; espece de membre des quadrupedes, placé à l'extrémite de la croupe. Aux poissons & aux oiseaux, il tient lieu de gouvernail pour se diriger dans l'air, ou dans l'eau; les volatiles peuvent absolument s'en passer. Il est essentiel aux poissons. On apprête les queues de plusieurs façons.

*Queues d'agneau aux petits oignons, au Parmesan.* Echaudées & blanchies, faites-les cuire dans une braise blanche. (Voyez *Braise blanche.*) Faites blanchir dans du bouillon, & cuire des petits oignons blancs. Mettez dans une casserole un peu de réduction, un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Faites bouillir le tout. La sauce

étant réduite à moitié, mettez-y les oignons; & après quelques bouillons, retirez le tout. Mettez de cette sauce dans un plat; rapez dessus du Parmesan; dressez y vos queues entremêlées de petits oignons; mettez dessus le reste de la sauce; rapez ensuite du Parmesan; faites glacer au four de belle couleur, & servez chaud.

*Queues d'agneau en aîlerons au gratin.* Faites cuire les uns & les autres à une braise blanche; faites une farce de foies gras, pour faire le gratin; mettez-la sur un plat, & par-dessus vos queues entremêlées d'ailerons & de petits oignons, & truffes dans les intervalles. Le gratin étant atttaché, égouttez en la graisse; servez chaud, avec une essence claire par-dessus.

On les apprête encore comme les queues de mouton *frites*, & *farcies frites*.

*Queues de bœuf à la braise, à différentes sauces.* Faites cuire comme la langue de bœuf à la braise, mais sans légumes, & servez avec telle sauce que vous voudrez.

*Queues de bœuf en hochepot.* Coupez-la par morceaux, & faites blanchir avec de bon bouillon, bouquet garni, peu de sel. Faites cuire à petit feu cinq heures durant. A moitié de la cuisson, mettez oignons, carottes, panais, navets, choux, le tout blanchi: le tout etant cuit, dressez la viande avec les légumes dans une terrine; dégraissez la sauce; mettez-y un peu de coulis; faites réduire sur le feu; passez au tamis, & servez viandes & légumes.

*Queues de bœuf en terrine aux concombres.* Faites cuire à la braise; égouttez, & dressez commeles précedentes, avec un ragoût de concombres.

*Queues de bœuf en terrine aux lentilles.* Coupez-les par morceaux, & les faites blanchir avec du petit lard par tranches. Faites cuire ensuite à la braise. Faites cuire d'autre côté un demi-litron de lentilles dans du bouillon. Faites suer une tranche de veau & jambon; & lorsqu'elles s'attacheront, mouillez

les d'un peu de bouillon. Paſſez les lentilles à l'étamine, avec cette eſſence de veau & jambon. Aſſaiſonnez votre coulis de bon goût ; dégraiſſez vos queues ; dreſſez-les dans une terrine avec le petit lard, votre coulis par-deſſus.

*Queues de bœuf en terrine aux navets.* Faites-les cuire dans une bonne braiſe. Tournez des navets en façon d'olives, ou les coupez en dés. Mettez du lard fondu dans une caſſerole ; paſſez-y vos navets ; farinez, en les remuant, juſqu'à ce qu'ils ayent pris couleur. Mettez les égoutter ; faites-les mitonner enſuite dans un coulis clair de veau & de jambon. Faites égoutter vos queues ; dreſſez-les dans une terrine, & par-deſſus, votre ragoût de navets.

*Queues de bœuf grillée avec une remolade.* Coupez-la en quatre, & faites cuire à la braiſe, avec bouillon, racines, oignons, bouquet, cloux, pointe d'ail, ſel, poivre & feuille de laurier. Cuite & refroidie, trempez-la dans des œufs battus ; panez, & trempez-la dans la graiſſe ; repanez encore. Faites griller de belle couleur. Mettez à la caſſerole perſil, ciboules, pointe d'ail, capres, anchois le tout haché menu, moutarde, ſel & gros poivre ; délayez avec huile & vinaigre. Mettez cette ſauce dans une ſauciere, & ſervez la queue de bœuf à part.

*Queues de cochon de différentes façons.* On les échaude, ou on les flambe, & on les apprête des différentes manieres ci-deſſus, ou on les fait cuire dans une bonne braiſe. Quand elles ſont cuites, on les pane, on les fait griller, & on les ſert avec une ſauce à l'*Eſpagnole*, ou à l'*Italienne :* (Voyez *Sauce ;*) ou enfin on les fait frire, & on les ſert garnies de perſil frit.

*Queues de mouton à la Sainte-Menehould.* Foncez une marmite de bardes de lard, tranches de jambon & oignons ; mettez par-deſſus vos queues de mouton, & les couvrez d'autres tranches de veau

& bardes de lard; assaisonez de fines herbes & épices; mettez cette marmite au four, ou sur la braise; tirez vos queues; panez, & les faites griller; servez avec une remolade.

*Queues de mouton à l'échalotte.* Faites cuire dans une bonne braise; égouttez, & laissez refroidir; trempez dans de l'œuf battu; panez; trempez ensuite dans la graisse; repanez; faites griller de belle couleur. Faites suer une tranche de jambon; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis; faites bouillir cette sauce une heure; passez-la au tamis; mettez-y ensuite de l'échalotte hachée menu, & servez vos queues avec cette sauce.

*Queues de mouton à l'oseille.* Faites blanchir, & cuire vos queues avec du bon bouillon, la moitié d'un citron coupé en tranches, sel, poivre, bouquet. Hachez, d'autre côté, de l'oseille ou de la laitue; passez-les avec une tranche de jambon & du beurre, bouquet de persil, ciboules, ail, girofle. Mouillez de bon bouillon & deux cuillerées de coulis. Faites cuire ce ragoût; dégraissez le; ôtez le bouquet & le jambon; dressez vos queues, le ragoût chaud par-dessus.

*Queues de mouton au basilic.* Faites blanchir & cuire à la braise; enveloppez-les d'une farce de volaille bien cuite, où il entre un peu de basilic; le reste comme dessus.

*Queues de mouton au Parmesan.* Foncez une casserole de tranches de veau & bardes de lard. Rangez vos queues dessus: assaisonnez de bon goût; couvrez dessus comme dessous; faites mitonner, feu dessus & dessous. Etant cuites, mettez-les dans une essence de jambon mitonner & refroidir. Dressez-les sur un plat; rapez dessus du Parmesan. Faites-lui prendre couleur au four, ou sous le couvercle d'une tourtiere; & servez chaud.

*Queues de veau en hochepot.* Comme aux queues de bœuf, si ce n'est qu'il faut mettre les légumes en même tems, parce que le veau est moins difficile à cuire.

*Queues de mouton en terrine aux concombres* (Voyez *Queues de bœuf.*)

*Queues de mouton en terrine avec petit lard & choux.* Foncez une casserole de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battues, sel, poivre, épices fines herbes, ciboules entieres, persil haché; carottes & panais. Mettez vos queues de mouton blanchies en paquet; ficeliez-les, & les empotez. Ficellez de même des cœurs de choux blanchis, & les arrangez avec les queues, & par-dessus de petits morceaux de lard avec leur recouenne; assaisonnez dessus comme dessous, & couvrez de bardes & tranches de bœuf & veau. Faites cuire feu dessus & dessous. On peut y ajoûter une perdrix & un morceau de jambon. Le tout cuit, dressez les queues de mouton dans une terrine, des choux en filets entr'elles, avec des tranches de petit lard, & sur le tout une essence de jambon.

*Queues de mouton en terrine aux navets.* (Voyez *Queues de bœuf*)

*Queues de mouton farcies frites* Faites cuire à la braise; égouttez ensuite, & les entourez d'une farce fine, telle que vous voudrez; trempez dans de l'œuf battu; panez, & faites frire; le reste comme dessus.

*Queues de mouton frite.* Faites cuire comme dessus. Egouttez, & trempez dans de l'œuf battu; panez de mie fine; faites frire au sain-doux de belle couleur, & servez avec persil frit.

*Queues de mouton grillées avec une sauce au jambon.* Faites cuire les queues comme à l'article précédent, & griller; & servez avec la même sauce, mais sans échalotte.

*Queues de veau à la braise.* Cuites de cette sorte, elles se servent avec différens ragoûts de légumes, tels qu'on juge à propos.

*Queues de veau à la Sainte-Menehould.* (Voyez *Queues de mouton.*)

*Queues de veau à la Tartare,* Echaudées & blan-

chies, faites cuire à une bonne braiſe, avec bouillon, racines, oignons, bouquet de perſil, ail, girofle, poiſſon d'eau-de-vie, ſel & poivre. Egouttez, & laiſſez refroidir; trempez-les dans l'huile; panez; faites griller de belle couleur, & ſervez avec une remolade.

*Queues de veau en hâtereaux.* Echaudez, & les faites cuire à une demi-braiſe; levez-en la peau délicatement, & faites de la chair des filets de deux doigts de largeur, & de trois pouces de long. Etendez deſſus de la farce d'écreviſſe, ou autre; roulez-les, quand ils ſont froids; preſſez-y le jus de deux citrons pour les mariner; ſaucez-les enſuite dans le beurre ou lard fondu, où vous aurez mis deux jaunes d'œuf, ſel, poivre & fines herbes; panez, & mettez chaque hâtereau ſur une rôtie de pain. Faites prendre couleur au four, & ſervez avec une ſauce legere.

*Queues de veau glacées.* Echaudez-les, & les piquez. Faites cuire comme des fricandeaux. Glacez-les, & ſervez ſur un ragoût d'épinars, ou autre légume, ou une ſauce telle que vous voudrez.

QUINTESSENCE : extrait le plus ſubtil & le plus épuré, qu'on tire, par le moyen du feu, des ſubſtances, tant minérales que végétales, comme des fruits à écorce, de certaines fleurs, particuliérement des fleurs d'oranges, de certaines plantes, comme le romarin, la lavande, l'aſpic; des graines, comme l'anis & autres graines odorantes; d'épices, comme la cannelle, le girofle, la muſcade. Les quinteſſences des fruits à écorce, des graines odorantes des épices, ſervent à faire des liqueurs, ſans le ſecours de la diſtillation. Les quinteſſences des fleurs, comme de jonquille, jaſmin, fleurs d'orange, tubéreuſes & autres peuvent s'employer à cet uſage, ou à la compoſition de certains parfums, de même que celles des plantes odorantes, comme le romarin, la méliſſe & la lavande; on en compoſe auſſi des eaux d'odeur & pour la propreté du corps.

*Quinteſſence.* Mettez dans une caſſerole trois ou quatre livres de veau, ſelon la qualité du bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignons & de carottes, & panais, oignon piqué de girofle, un poulet en quatre, quelques champignons, gouſſe d'ail, & autres ingrédiens. Ajoûtez-y un peu de bouillon; couvrez bien la caſſerole : faites ſuer le tout, d'abord à un feu vif, & enſuite ſur des cendres chaudes, en augmentant le feu peu-à peu. Quand le tout eſt prêt de s'attacher, mouillez-le avec de très bon bouillon; faites cuire doucement; que le tout ſoit moëlleux, & ait du corps, ſans être ſalé.

## [RAI]

RABLE : partie charnue des deux côtés de l'échine, entre le train de derriere & celui de devant du liévre & du lapin, la plus délicate, & qu'on ſert de préférence.

RACINE : organe par lequel les plantes tirent leur nourriture de la terre. Qelques racines, & particuliérement celles que nous employons en cuiſine ſont la partie la plus ſucculente de la plante. Nous avons donné & donnerons à leurs articles reſpectifs les différentes manieres de les employer.

RAGOUT : maniere d'apprêter les différentes ſubſtances dont nous nous nourriſſons. Comme ce ſont ces ſubſtances qui leur donnent leurs dénomination différentes, c'eſt aux noms de chacune d'elles que nous renvoyons.

Tous les ragoûts ſont, ou entrées, ou garnitures d'entrées.

RAIE : poiſſon de mer d'une figure hideuſe, viſqueux, difficile à digérer, cependant d'un goût qui le fait rechercher.

*Raie à la Sainte-Menehould.* Preeez-un demi-ſeptier de

de lait, ſel & poivre, beurre marié de farine, ux oignons en tranches, une racine de perſil, un bouquet, quelques cloux, une pointe d'ail, une feuille de laurier; tournez le tout dans la caſſerole, juſqu'à ce qu'il bouille. Mettez-y des filets de raie, & les y faites cuire à petit feu. Tirez-les enſuite; panez-les; trempez-les dans du beurre fondu, & les repanez. Faites griller; & ſervez avec une remolade. (Voyez *Remolade.*)

*Raie à la ſauce aux capres.* Otez l'amer du foie; lavez & faites cuire votre raie, avec ſel, poivre & ciboules. Epluchez-la & la mettez enſuite chauffer avec un peu de bouillon de ſa cuiſſon; & ſervez avec une ſauce aux capres. (Voyez *Sauce.*)

*Raie à la ſauce de ſon foie.* Cuite & épluchée; écraſez de ſon foie: paſſez-le avec perſil, ciboules, pointe d'ail, ſel & poivre, une pincée de farine, quelques capres hachées, filet de vinaigre, du beurre, une cuillerée d'eau; faites lier cette ſauce ſur le feu, & ſervez avec la raie.

*Raie à la ſauce-robert.* Faites cuire dans l'eau, avec ciboules, ſel & vinaigre; épluchez, & ſervez avec ladite ſauce. (Voyez *Sauce-robert.*)

*Raie au beurre-roux.* Faites cuire, & épluchez comme deſſus; mettez deſſus du beurre roux avec perſil frit.

*Raie en ragoût.* Lavez-la bien & la faites cuire dans une caſſerole, avec verjus, ſel & poivre, oignon piqué de girofle: quand elle eſt cuite, laiſſez-lui prendre ſel dans ſon bouillon; levez la peau; épluchez-la; ſervez avec une ſauce rouſſe, un filet de vinaigre & perſil; paſſez au beurre roux.

*Raies frites.* Levez la peau; coupez-les en filets ſans ôter les arrêtes; faites-les mariner, avec ſel & poivre, cloux, ail, tranches d'oignons, perſil, ciboules; beurre marié d'un peu de farine, vinaigre & fines herbes. Faites tiédir cette marinade pour que le beurre fonde, & y laiſſez vos filets environ quatre heures; retirez-les; eſſuyez; farinez &

les faites frire de belle couleur ; servez avec persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La raie fraîche d'une bonne qualité, & bien cuite, est un aliment de bon goût, assez facile à digérer, & nourrissant; il convient à tous ceux qui n'ont pas l'estomac trop affoibli.

RAIFORT : (Voyez *Rave.*)

RAIPONCE : petite racine de la grosseur & de la longueur du petit doigt, blanche & de bon goût; qu'on emploie dans les salades d'hyver.

RAISIN : ce fruit est trop connu pour le définir ici Les grappes varient par la grosseur la couleur & le goût. Il résulte de ces différences une quantité considérable d'especes, qui peuvent se multiplier à l'infini par la différence de la culture. Les especes qu'on connoît dans ce pays-ci, sont le raisin précoce, le morillon noir & blanc, le malvoisie, le raisin de Corinthe, le Corinthe violet, l'acioutat ou raisin d'Autriche, le chasselas blanc & noir, le muscat blanc & noir, le jennetin ou raisin d'Orléans, le damas, &c.

Ce fruit se confit ; on le séche au four, on en fait du ratafia. Tels sont, entre les autres especes, le muscat, & le bourdelais qui est le verjus confit. Le raisin séché au four, ou au soleil, est d'autant plus sain, que cette méthode le dépouille de la majeure partie du phlegme qu'il contient & en corrige l'acide. On confit le raisin de Corinthe; on en fait une gelée d'un goût agréable aussi bonne en alimens qu'en remedes. Cette gelée délayée dans de l'eau, fait une boisson très-propre à tempérer les ardeurs de la fiévre. On fait encore avec le fruit, dont on exprime le jus dans l'eau & où l'on met du sucre, une boisson agréable qu'on appelle vin de corinthe, & bonne pour rafraichir dans les chaleurs de l'été.

RAISINÉ : confiture qu'on fait avec le vin doux ou moût de raisin dans le tems des vendanges

en procédant ainsi. Exprimez du jus de raisins égrainés. Mettez ce jus dans une chaudiere & le faites bouillir doucement en l'écumant & le remuant de tems à autres pour qu'il ne s'attache point au fond de la chaudiere & ne donne point à la confiture un goût de brûlé. A mesure que votre jus cuit & s'épaissit; diminuez le feu; & lorsqu'il sera réduit au tiers passez-le à l'étamine. Achevez de le cuire & l'empotez ensuite dans des pors bien propres. Il ya des personnes qui pour lui donner plus de consistance, & un goût particulier, font choix des meilleures poires de la saison & sur-tout du messire-jean qu'ils pelent, mettent en quartier & mêlent avec leur raisiné.

*Raisin en chemise ou au blanc.* Détachez du raisin en petites grappes, trempez-le dans du blanc d'œuf fouetté. Roulez-le dans le sucre fin & soufflez dessus pour qu'il n'y reste que la quantité de sucre qui sera attachée à l'œuf: arrangez-les sur un papier que vous mettrez sur un tamis ou clayon pour faire sécher votre raisin à une chaleur douce.

Quant aux autres préparations du raisin; voyez les articles *Muscat* & *Verjus.*

RALE: oiseau de la grosseur du pigeon; il y en a de deux sortes: le râle de genêt & le râle d'eau. Tous d'eux s'apprêtent & se servent comme les canards.

RAMEQUINS : espece de pâtisserie qu'on fait avec une pâte à la royale, faite avec demi-verre d'eau, peu de beurre & de sel qu'on fait bouillir dans une casserole; on y met ensuite de la farine qu'on remue jusqu'à ce qu'elle se détache. Alors on l'ôte de dessus le feu. On pile un peu de persil dans un mortier : on y met la pâte avec un fromage de Marolles, ou autre, bien nettoyé & bien gras. On pile le tout avec quatre ou cinq œufs frais, un peu de poivre. On fonce ensuite des moulles à petits pâtés d'un feuilletage bien mince: on y dresse la pâte de ramequins en petis choux qu'on fait cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

RAMIER : pigeon ſauvage, qui perche. Il s'accommode comme le pigeon. ( Voyez *Pigeon.*)

RATAFIA : liqueur composée d'eau-de-vie, & jus de fruits, ſur-tout des fruits rouges, & de différentes fleurs d'odeur, qu'on aſſaiſonne avec du ſucre & des épices, ou autres ingrédiens; on en fait de rouge & de blanc. ( Voyez *Abricots*, *Anis*, *Caſſis*, *Ceriſes*, *Coings*, *Geniévre*, *Muſcat*, *Noix*, *Oranges*, *Reine-claude*, *Roſe*, *Veſ-pe-tro.*

*Ratafia blanc.* Prenez un cent de noyaux d'abricots; concaſſez-les groſſiérement, amandes & bois, dans un mortier, & les mettez dans une grande bouteille à ratafia avec deux pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, une livre de ſucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix cloux de girofle, deux bâtons de cannelle, de la longueur du doigt; bouchez bien; mettez pendant quinze jours ou trois ſemaines, au ſoleil, pour que ſa chaleur développe le parfum des ingrédiens, qui compoſent votre ratafia. Ce tems paſſé, vous clarifierez la liqueur en la faiſant paſſer à la chauſſe, & la mettrez dans des bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher.

*Ratafia pour la colique.* Prenez une poignée de fenouil verd, demi litron de baies de geniévre nouvelles, mais bien mûres, bien nourries, un peu de coriandre & d'anis verd, une petite côte d'angélique; pilez le tout, ſauf le fenouil, & faites infuſer avec le fenouil dans un vaſe bien clair où vous aurez mis une pinte d'eau-de-vie. Laiſſez votre infuſion, pendant trois jours ſans y toucher; paſſez-la enſuite à travers un linge bien net, en preſſant un peu. Mettez-y un quarteron de ſucre en poudre, & la tenez encore trois jours en cet état, en remuant de tems à autre, pour que le ſucre ne ſe précipite point & ſe mêle dans toute la liqueur. Tirez-la à clair en la paſſant à la chauſſe, & la mettez en bouteilles pour le beſoin.

Ce ratafia facilite la digeſtion, fortifie l'eſtomac chaſſe les vents, appaiſe les douleurs de la colique

dans ce dernier cas, on peut en prendre jusqu'à quatre cuillerées, suivant l'âge & le tempérament, & autant dans le cas d'indigestion provenant de crudité. On en peut user en santé comme en maladie, sans en craindre de mauvais effets, à moins qu'on n'en fit un certain excès à jeun; alors il échaufferoit; & le remede seroit de prendre un peu de bouillon gras, un quart d'heure ou une demi-heure après.

Les ratafias sont d'un usage d'autant plus commun, qu'ils n'exigent pas pour la plupart des opérations compliquées, comme les liqueurs, qu'on fait par la distillation. Presque tout le monde en fait; & pour l'ordinaire, presque tout le monde croit en sçavoir faire, sur-tout ceux des fruits rouges; mais, on ne les fera bien, qu'autant qu'on suivra les procédés que nous avons donnés aux différens articles des substances, qu'on y emploie le plus communément.

RATON : espece de pâtisserie. Faites une pâte mollette & bien liée, avec un litron de farine, un quarteron de beurre frais, demi-once de sel, demi-septier d'eau tiéde. Faites de petites abaisses de cette pâte sur du papier beurré; faites-leur un bord, & les remplissez de la farce suivante.

Mettez du lait dans un poëlon sur le feu : on casse d'abord quelques œufs, & on y délaie de la farine, comme pour faire de la bouillie. Lorsqu'elle est bien délayée, on y casse encore d'autres œufs, un à un. Le tout étant bien mêlangé, versez-le dans le lait, & remuez avec une cuiller; faites cuire à feu clair, en remuant toujours. Mêlez du beurre frais à cette farce; quand elle est cuite, garnissez-en vos ratons; faites cuire au four, & servez avec du sucre en poudre.

*Raton*. (*Autre*) Délayez trois ou quatre cuillerées de farine, ou de riz dans du lait; faites-en une espece de bouillie; ajoûtez-y un macaron ou massepain, avec une cuillerée d'amandes, le tout bien

pilé ; faites fondre dans une tourtiere la grosseur d'un œuf de beurre frais. Quand il sera roux, versez-y votre crême. Laissez cuire doucement sur un feu médiocre, sans couvrir ; & lorsqu'il aura pris couleur, & qu'il sera rissolé d'un côté, retournez-le de l'autre. Poudrez de sucre, & servez chaud.

*Raton de mouton.* Coupez des noix de mouton par tranches ; applatissez-les ; assaisonnez de sel, poivre, épices & fines herbes, persil, ciboules, pointe d'ail, de tout un peu ; un verre d'huile, un jus de citron : laissez marriner le tout deux heures. Etendez vos noix ; couvrez-les d'une farce de volaille ; roulez-les une à une ; embrochez-les dans une petite broche, ayant soin d'attacher des bardes de lard des deux côtés, pour que la farce ne sorte point. En rôtissant, arrosez-les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc. Servez-les avec leur dégout, un peu de jus & de coulis. Dégraissez cette sauce, ou servez avec une sauce *à l'Italienne.*

On peut les servir rôtis, & piqués de menu lard, ou en fricandeaux, & glacés.

RAVE : on en distingue de plusieurs sortes, sçavoir celle qu'on appelle communément *rave*, ou *petite rave ;* le grand & le petit *raifort*, & autres. On ne mange guères de ces trois especes, que celle qu'on appelle *raves* & *radis.* Le printems est le tems où elles sont meilleures : il faut les choisir tendres, bien nourries & faciles à rompre. Lorsqu'il fait chaud, elles deviennent trop piquantes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La rave est stomachique, apéritive, anti-scorbutique ; mais comme elle se mange cruë, elle ne convient qu'aux bons estomacs, & à ceux qui la mâchent bien.

RÉDUCTION : se dit, en cuisine, de jus & bouillon, qu'on fait réduire par le feu à une moindre quantité, pour leur donner plus de force qu'ils n'en auroient par eux-mêmes.

RÉGLISSE : cette plante, qui vient sans culture en Italie, en Languedoc, & sur-tout en Espagne, trace de tout côté. Sa racine, de couleur roussâtre au dehors, d'un jaune citrin dans l'intérieur, est mucilagineuse, d'une saveur douce; & c'est de cette plante, ce qu'on emploie, soit à en faire un extrait qu'on appelle *jus de réglisse*, soit une pâte de ce nom, soit enfin des pastilles.

*Réglisse.* (*Jus de*) Faites bouillir une certaine quantité de racines de réglisse d'Espagne. Pressez cette décoction, & y faites fondre les gommes de prunier, abricotier, cerisier, pour lui donner une consistance plus mucilagineuse, & desséchez-la ensuite au feu jusqu'à ce qu'elle soit réduite en consistance d'extraits; roulez-la en bâton, que vous envelopperez de feuilles de laurier.

*Réglisse.* (*Pastilles de*) Faites fondre de l'extrait de réglisse, tel que celui, dont nous venons de donner le procédé. Ajoûtez y un peu d'essence d'anis, pour l'aromatiser, & formez-en des pastilles.

*Réglisse.* (*Pâte de*) Ayez une demi-livre de réglisse verte; ratissez-la, ou la hachez menu. Faites-la bouillir dans un vaisseau avec deux pommes de reinette en quartiers, & une poignée d'orge. Quand votre décoction sera réduite à un demi-septier, passez-la dans un linge, en en exprimant fortement les substances; faites-y fondre une once de gomme bien nette, & y mettez une demi-livre de sucre clarifié; faites dessécher le tout sur le feu, en remuant, jusqu'à ce que cette pâte ne s'attache plus aux doigts ni à la poële. Dressez-la sur des ardoises legérement huilées d'huile de noisette; coupez-la en tablettes de la largeur d'un doigt, & faites sécher à l'étuve.

*Réglisse.* (*Tablettes de*) Faites une décoction un peu forte de racine de cette plante; édulcorez-la avec beaucoup de sucre, autant qu'elle en pourra prendre; faites cuire cette décoction à la plume: dans lequel on aura fait dissoudre, en le clarifiant,

de la gomme bien nette, & où l'on mettra de la régliſſe en poudre, & dont on forme des tablettes qu'on fait ſécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de régliſſe, ſur-tout celle qui eſt ſéche adoucit les humeurs âcres & ſalées, & remédie aux vices de la poitrine & à la toux. On l'emploie communément dans les tiſanes auxquelles elle donne un goût agréable.

REMOULADE : ſauce compoſée d'anchois, de capres hachées, perſil & ciboules hachés à part; le tout paſſé avec bon jus, une goutte d'huile, gouſſe d'ail, & aſſaiſonnement ordinaire.

RIBLETTE : ragoût qu'on prépare ſur le gril, d'une tranche déliée de viande, ſoit bœuf, veau, porc, ou autre, qu'on aſſaiſonne de ſel & poivre : on les apprête comme les côtelettes. (Voyez *Côtelettes.*)

*Riblette au lard.* Eſpece d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez *Omelette.*)

RIS DE VEAU : morceau fort délicat, qui ſe prend à la gorge du veau, tenant par une de ſes extrémités à la partie ſupérieure de la poitrine de l'animal. Ils entrent dans les meilleurs ragoûts. On en fait des plats particuliers, pour hors-d'œuvre, entrées ou entremets.

*Ris de veau à la poële.* Paſſez-les avec lard fondu, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail; foncez une caſſerole de veau & jambon, le ris pardeſſus, avec le lard fondu; ajoûtez des fines herbes, ſel & poivre; couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme à la braiſe. Dégraiſſez la ſauce; mettez-y du coulis; paſſez-la au tamis. Faites-y réchauffer vos ris, & ſervez avec un jus de citron.

*Ris de veau à la Saint-Cloud.* Faites-les blanchir farciſſez chaque morceau de blanc de poularde, graiſſe de veau, lard rapé, ſel, poivre, fines herbes

fix jaunes d'œufs, le tout bien hâché & mêlé. Faites cuire avec tranches de veau & jambon; mouillez de bouillon, un peu de reduction & un verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits, passez la sauce au tamis. Faites-la réduire en glace. Faites-y glacer les ris de veau; mettez un peu de coulis, pour détacher ce qui tient à la casserole. Repassez cette sauce au tamis; mettez-y un peu de citron, & servez cette sauce sous vos ris de veau.

*Ris de veau aux écrevisses.* Farcissez, & faites cuire comme dessus. Servez avec un ragoût d'écrevisses.

*Ris de veau aux fines herbes.* Foncez une tourtiere de bardes de lard, & tranches minces de veau, sel, poivre, épices, fines herbes, tranches d'oignons, persil haché, ciboules entieres; vos ris blanchis, arrangez-les avec même assaisonnement dessus que dessous. Faites cuire, feu dessus & dessous. Etant cuits, ôtez les bardes de lard & le veau. Panez les ris de veau; faites-leur prendre une belle couleur. Hachez menu une truffe verte; faites-la mitonner dans une casserole, avec du coulis clair de veau & jambon, & un peu d'essence de jambon; mettez cette sauce dans un plat, & arrangez vos ris bien égouttés.

*Ris de veau aux huitres.* Comme dessus; servez un ragoût d'huitres.

*Ris de veau aux petits œufs.* Faites cuire comme dessus; ajoûtez à la braise un jus de citron. Faites blanchir de petits œufs épluchés; faites cuire des crêtes dans un blanc de farine, avec bouillon & moitié d'un citron en tranches; essuyez, & servez-les avec les petits œufs autour des ris; & mettez par-dessus, de l'essence avec un jus de citron.

*Ris de veau aux truffes à l'Italienne.* Faites blanchir, & mettez à l'eau froide & mariner avec sel & gros poivre, fines herbes hachées, huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon. Mettez le ris dessus avec la marinade. Cou-

vrez de bardes de lard ; faites cuire comme à la braiſe. Paſſez à l'huile des truffes hachées. Mouillez d'un demi-verre de vin de Champagne, un peu de réduction. Faites cuire à petit feu. Paſſez la ſauce. Mettez y un peu de coulis, & ſervez chaud.

*Ris de veau en fricandeaux.* On les fait bien blanchir, & on les met à l'eau froide, piqués de menu lard : on les paſſe à la caſſerole, le lard en deſſous, avec une cuillerée de bouillon clair, & on les fait cuire avec l'aſſaiſonnement convenable. Le bouillon étant réduit, & les ris colorés, dreſſez-les ; dégraiſſez la ſauce ; mouillez ce qui s'eſt attaché de bouillon & jus de veau ; paſſez le tout au tamis, & le mettez ſur les ris, avec du poivre concaſſé ; ſervez chaud.

*Ris de veau farcis à la Dauphine.* Choiſiſſez les plus gros ; fendez-les par le côté, & les farciſſez d'une farce fine de volailles ; & faites cuire à une braiſe blanche comme ceux aux fines herbes. Farciſſez des crêtes de la même farce ; paſſez-les au lard fondu, avec de petits champignons, truffes vertes, tranches d'oignons, bouquet, ſel & poivre ; dégraiſſez ce ragoût ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; dreſſez vos ris ; faites autour un cordon des crêtes, & verſez par-deſſus le reſte du ragoût.

*Ris de veau marinés frits.* Coupez-les en quatre ; faites blanchir & mariner avec tranches d'oignons, ciboules entieres, laurier, ſel, poivre, cloux, jus de citron, pendant deux heures ; eſſuyez-les, & les trempez dans une pâte claire. Faites frire au ſaindoux chaud. Servez coloré avec perſil frit.

*Ris de veau piqués à la broche.* Piquez-les de menu lard ; paſſez-les dans une brochette ; faites cuire ; lorſqu'ils ſont cuits de belle couleur, on les ſert avec du jus, ou eſſence de jambon.

*Ris de veau. ( Ragoût de )* Faites-les blanchir à l'eau bouillante ; mettez enſuite à l'eau froide ; eſ-

ſuyez ; paſſez avec lard fondu, bouquet, ſel & poivre, petits champignons & mouſſerons, truffes : étant paſſés, mouillez de jus, & laiſſez cuire à petit feu. Dégraiſſez enſuite ; liez d'un coulis de veau & jambon ; ſervez ſeul pour entremets. On s'en ſert pour toutes ſortes d'entrées à la braiſe.

Le ragoût de ris d'agneau ſe fait comme celui-ci.

*Ris de veau.* (*Tourte de*) Faites blanchir ; mettez à l'eau froide, & eſſuyez ; faites une abaiſſe de demi-feuilletage ; foncez-en une tourtiere ; faites deſſus un lit de lard rapé ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices, un peu de fines herbes ; dreſſez les ris, & mettez entre des petits champignons, truffes & mouſſerons ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & couvrez de tranches de veau, bardes de lard & beurre frais ; couvrez d'une ſeconde abaiſſe ; ſoudez, dorez & mettez au four. Découvrez & dégraiſſez : quand elle ſera cuite, ôtez-en le veau & les bardes ; ajoûtez de l'eſſence de jambon, & ſervez.

RISSOLE : ſorte de pâtiſſerie qu'on ſert pour hors d'œuvre, entremêts ou garnitures.

*Riſſoles d'abricots.* Faites une ſorte de pâte briſée avec farine fine, du beurre, eau de fleurs d'orange, écorce de citron rapée, une pincée de ſel, & de l'eau. Formez-en de petites abaiſſes ; mettez entre deux un peu de marmelade d'abricots ; dorez & faites frire au ſain-doux ; glacez avec du ſucre, & la pelle rouge.

*Riſſoles de champignons & mouſſerons.* Faites un ragoût de champignons & mouſſerons coupés en dés ; dégraiſſez & le faites lier ; mettez-y jus de citron, & laiſſez refroidir. Faites de petites abaiſſes de pâte briſée ; mettez entre deux un peu de votre ragoût ; ſoudez les & faites frire au ſain-doux. Servez glacés comme deſſus.

*Riſſoles de chocolat.* Sur des abaiſſes de pâtes ci-deſſus, mettez un peu de crême pâtiſſiere, où vous

au ez rapé suffisamment de chocolat, pour qu'elle en ait le goût. Faites frire; glacez comme dessus.

On en fait de café, de safran, de crême, de ris, d'amandes, pistaches, avelines, & de toute so te de fruit.

*Rissoles de tettines de veau.* Faites blanchir des tettines; coupez-les en morceaux; & entre deux morceaux, arrangez de la farce fine; soudez les morceaux avec des œufs trempés dans une pâte legere, & faites frire.

*Rissoles d'épinars.* Pilez des épinars cuits dans un mortier avec du beurre frais, écorce de citron, qu lques biscuits d'amandes ameres, sucre, eau de fleurs d'oranges, dont vous farcirez vos rissoles; le reste, comme dessus.

*Rissoles en gras.* Ayez un hachis frit de volailles, bien assaisonné, lié avec mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, bien pilés dans un mortier; mettez sur chaque abaisse la grosseur d'une noix de cette farce; & finissez comme dessus.

*Rissoles en maigre:* ne diffèrent qu'en ce que le hachis est de poisson, & qu'on les fait frire à l'huile fine.

*Rissoles glacées à la moëlle.* Ayez de crême pâtissiere comme deux œufs, un quarteron de moëlle, fleurs d'oranges; grillez du sucre, un peu de crême, quelques biscuits d'amandes ameres: pilez le tout; le surplus, comme il a été dit.

RISSOLETTES: mettez une bonne farce de viandes quelconques, ou de volailles, sur de petites rôties de pain; panez & faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtiere.

RIZ: graine très-commune, & d'un grand usage. On en recueille en Dauphiné: le meilleur que nous employons en France, nous vient du Piémont, ou d'Espagne.

*Riz à la chanceliere.* Choisissez le plus beau riz;

épluchez & lavez dans plusieurs eaux tiédes ; égouttez, & faites sécher sur le feu. Mouillez de lait pour le faire cuire; mettez ensuite une poignée de sucre sur un plat; versez-y votre riz, qui ne doit pas être épais ; mêlangez bien; poudrez de sucre fin pardessus, & de cannelle en poudre. Faites prendre couleur au four, ou avec la pelle.

*Riz au blanc en gras.* Lavez & faites cuire avec de bon bouillon peu coloré, & un morceau de lard. Quand il est cuit, mettez-y du coulis blanc.

*Riz au caramel.* Faites crever avec un peu d'eau ; mouillez de lait bouilli & chaud; mettez-y du sel & un peu de sucre. Quand il est cuit un peu épais, mettez de l'eau dans un plat avec du sucre que vous ferez réduire au caramel. Quand il sera de couleur de cannelle, versez-y votre riz ; pendant que le caramel est chaud ; étendez le caramel dessus, comme pour une crême brûlée.

*Riz au lait.* Lavez bien, & faites crever à petit feu ; mettez-y ensuite du lait petit-à-petit, jusqu'à ce qu'il soit cuit, ni trop clair, ni trop épais. Assaisonnez de sel & de sucre.

*Riz en maigre.* Préparez comme dessus ; faites-le cuire dans du bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, eau de pois, sans qu'aucune racine ou légume domine ; du beurre, jus d'oignons. Faites cuire à petit feu, pendant trois heures ; assaisonnez de bon goût, & servez ni trop clair ni trop épais. Si vous voulez le servir au blanc, au lieu de jus d'oignons, délayez six jaunes d'œufs dans du bouillon ; faites lier sur le feu, & mettez cette liaison chaude dans votre riz. Pour un chapon au riz, on fait cuire le riz dans le bouillon du chapon, & on sert le chapon sur le riz.

*Riz (Crême de) soufflée.* Prenez deux cuillerées de farine de riz ; délayez-la petit-à petit avec du lait ou de la crême ; mouillez-la ensuite comme pour faire une bouillie ; mettez-y du sucre & de la cannelle

en bâtons, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange; faites cuire une heure, toujours la remuant. Paſſez à l'étamine & preſſez fortement, & y mettez ſix blancs d'œuf fouettés; mêlez bien le tout; verſez-le dans un plat, & mettez au four, pour lui faire prendre couleur. Glacez avec du ſucre, & la pelle rouge.

*Riz (Potage au) en gras.* Prenez-en demi-livre; épluchez & lavez à pluſieurs eaux tiédes; faites blanchir & égoutter ſur un tamis; faites cuire avec de bon bouillon & du lard à petit feu. Quand il eſt cuit, mettez-y encore du bouillon; & délayez bien, pour qu'il n'y ait point de grumeaux. Remettez encore du bouillon & du jus, pour qu'il ſoit de belle couleur, & un peu clair.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le riz eſt une ſubſtance adouciſſante, nourriſſante, facile à digérer, & très-ſaine. On peut la donner aux perſonnes dont l'eſtomac eſt le plus affoibli, avec cette différence qu'il ne doit pas être auſſi épais qu'il convient de le donner à tout le monde. Les perſonnes ſujettes aux dartres, demangeaiſons, rhumatiſmes, gouttes, coliques, toux, doivent en faire un uſage fréquent, cet aliment étant propre à diminuer leurs maux, & à les rendre moins fréquens.

ROCAMBOLE : plante bulbeuſe de la nature de l'ail. On l'appelle communément *échalotte d'Eſpagne.*

ROGNONS *ou* REINS : corps glanduleux, de ſubſtance ſolide & compacte, qui ſert à filtrer les ſéroſités du ſang.

*Rognons de bœuf à la poële.* Emincez, & paſſez à la poële avec perſil, ciboules échalottes, poivre, ſel. Etant cuits, ôtez ce rognon; ajoûtez à la ſauce un verre de vin, un peu d'eau. Faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec verjus.

*Rognons de bœuf à l'oignon.* Paſſez de l'oignon au beurre : lorſqu'il ſera à moitié cuit, mettez-y le

rognon coupé mince ; assaisonnez de sel, poivre, & laissez cuire en son jus. En finissant, mettez un filet de vinaigre, ou de la moutarde.

*Rognons de bœuf grillés.* Fendez-les en deux ; passez-les dans un peu de beurre ou graisse, avec sel, poivre, persil, ciboules. Panez-les, & faites griller à feu doux ; servez avec telle sauce que vous voudrez.

*Rognons de coqs.* (*Ragoût de*) Passez des champignons à la casserole, avec du beurre frais & un bouquet de fines herbes ; mettez une legere pincée de farine & du bouillon, & mouillez de vin de Champagne ; mettez-y les rognons faire quelques bouillons, après les avoir blanchis. Finissez-les avec peu de coulis pour lier la sauce, & servez pour entremets ou garnitures d'entrée. On peut aussi les mettre au blanc, en se servant au lieu de coulis d'une liaison d'œuf & de crême.

*Rognons de mouton à la broche.* Blanchissez-les, & les dépouillez de la pellicule qui les couvre ; piquez de menu lard ; mettez à la broche, & servez comme des alouettes.

*Rognons de mouton aux concombres.* Faites-les cuire avec des bardes de lard, & quand ils sont refroidis, émincez-les, & les mettez dans un ragoût de concombres, au roux ou à la Béchamel.

*Rognons de mouton en ragoût.* Faites blanchir ; piquez de gros lard ; passez à la poële avec beurre fin, persil, ciboules ; empotez-les après avec bon bouillon, sel & poivre, cloux, champignons, morilles, palais de bœuf, marrons, bouquet, & du coulis de bœuf : étant cuits servez pour entremets.

*Rognons de mouton glacés.* Piquez d'un lard très-fin ; enfilez dans des brochettes ; enveloppez d'un papier beurré : étant cuits, servez avec une sauce à l'Espagnole ou autre.

*Rognons de mouton marinés.* Fendez-les en deux,

ſans ſéparer les moitiés, & faites mariner avec huile, perſil, ciboules, pointe d'ail, le tout haché très-fin, thym, laurier, baſilic, ſel & épices. Quand ils auront pris la marinade, panez; faites griller en les arroſant de la marinade, & ſervez avec une ſauce à l'échalotte.

*Rognons de mouton ſur le gril.* Ouvrez-les par le milieu, enfilés dans des brochettes; aſſaiſonnez de ſel & poivre. Faites griller, & ſervez avec une ſauce à l'échalotte.

*Rognons de veau.* On l'emploie ordinairement en omelette, quand on le détache de la longe. On en fait auſſi des rôties, (Voyez *Rôties;*) ou on les ſert grillés avec une ſauce piquante. On met auſſi des rognons de coq dans les ragoûts.

ROMARIN : plante aromatique, d'un goût âcre, d'une odeur forte. On en emploie quelquefois un peu avec les autres plantes odorantes.

ROSE : cette fleur très-commune eſt par ſa couleur, ſa force, ſon parfum, l'ornement & les délices de nos jardins, outre ſa beauté & l'odeur agréable qu'elle exhale. Son parfum, tout délicat qu'il ſoit, ſe conſerve dans l'eau qu'on en diſtille dans les compoſitions qu'on en fait, & elle fournit encore à la guériſon de nos maux pluſieurs remedes qu'on tire non-ſeulement de ſes différentes eſpeces qui ſe varient à l'infini, mais même des differentes parties de l'arbuſte qui porte cette fleur, & de la fleur même.

*Roſe. ( Conſerve de )* Prenez des roſes blanches bien fraîches; effeuillez-les, & les hachez bien menu; pour une livre de ſucre vous mettrez demi-onces de roſes. Votre ſucre étant cuit à la plume vous le retirerez du feu & le laiſſerez un peu refroidir. Mettez-y vos roſes & les remuez quelques tours dans la poële : après quoi, vous dreſſerez votre conſerve.

*Roſe. ( Eau de )* Effeuillez des roſes fraîches cueillies pour une livre de roſes, mettez une pinte d'eau tiéde; laiſſez infuſer juſqu'au lendemain, dans un

un pot bien net & bien couvert ; après quoi, vous mettrez e tout dans l'alambic pour le diſtiller. Les diſtillations des fleurs, & ſur-tout de la roſe qui eſt très délicate, ne ſe font jamais mieux que dans un alambic de verre, au bain-marie, ou bain de vapeurs, & tout au plus au feu couvert, mais jamais à feu nud ; parce qu'elles ſont très ſuſceptible du goût d'empyreume.

*Roſe.* (*Eſſence de*) Ayez des roſes fraîches, & les effeuillez. Prenez une bouteille à ratafia à large goulot ; faites au fond un lit de roſes ; ſaupoudrez-le de ſucre fin. Faites un nouveau lit & y mettez de nouveau ſucre, ainſi de ſuite juſqu'à ce que votre vaſe ſoit plein ; bouchez-le d'un bouchon de liége qui ferme exactement, mettez un parchemin mouillé ſur le tout & l'attachez fortement. Expoſez cette bouteille, pendant trois jours, au ſoleil le plus chaud. Le ſucre étant fondu & bien imprégné de l'odeur de la fleur, paſſez votre eſſence au tamis fin, & le mettez dans une bouteille que vous boucherez bien, pour donner ce parfum aux ſubſtances qui en ſeront ſuceptibles.

*Roſe.* (*Glace de*) Pilez des roſes épluchées, & les délayez avec de l'eau ; verſez pluſieurs fois cette eau d'un vaſe dans un autre, pour qu'elle en prenne mieux le parfum. Paſſez au tamis ; mettez-y du ſucre ; travaillez ce mêlange à la ſaibotiere à l'ordinaire : ſur pinte d'eau mettez au moins demi-livre de ſucre, parce que le froid concentre les ſaveurs.

*Roſe.* (*Pralines de*) Hachez des roſes effeuillées ; mettez-les dans du ſucre cuit à ſoufflé. Retirez ce ſucre de deſſus le feu ; pour un quarteron de roſes mettez une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez le tout ; dreſſez ſur des ardoiſes, & faites ſécher à l'étuve.

*Roſe.* (*Ratafia de*) Prenez des roſes blanches ou rouges, un quarteron ; faites-les infuſer dans une chopine d'eau tiéde : laiſſez-les deux jours en cet

état; après quoi, vous pafferez & prefferez à travers un linge. Mettez-y autant d'eau-de-vie que de décoction & une demi-livre de fucre clarifié pour pinte. Affaifonnez d'un peu de coriandre de macis & de cannelle. Laiffez infufer ainfi douze ou quinze jours. Paffez-le à la chauffe, pour le mettre à clair.

*Rofe.* ( *Tartelettes de* ) Faites cuire deux ou trois poignées de feuilles de rofes, comme nous dirons à l'article fuivant. On fait des abaiffes de tartelettes, dans des moules plats, à petits pâtés. qu'on garnit de rofes confites.

*Rofe.* ( *Tourte de* ) Prenez deux ou trois poignées de feuilles de rofes cuites à moitié dans l'eau, qu'on tire enfuite à l'eau fraîche ; on les racheve de cuire avec du fucre. Le fyrop étant réduit & les rofes refroidies ; formez dans une tourtiere une abaiffe de feuilletage ; placez-y des rofes confites, couvrez de petites bandes arrangées en lofanges ; faites cuire ou au four ou fous le couvercle de tourtiere : étant cuites, glacez la tourte de fucre, & fervez.

ROSSOLIS : liqueur affez agréable, qu'on boit ordinairement après le repas : on en fait de plufieurs efpeces dont nous allons donner les principales.

*Roffolis.* Mêlez demi-feptier d'eau tiéde avec chopine d'efprit-de-vin, une livre & demie de fucre cuit à la petite plume ; mettez-y un demi-citron, de l'anis, de la cannelle, de la coriandre & du macis ; laiffez infufer feulement quatre jours: paffez à la chauffe, & étant clair il eft potable.

*Roffolis.* ( *Autre* ) Prenez une poignée de feuilles de rofes mufquées, un peu de fleurs de lys, une demi-poignée de jafmin d'Efpagne, autant de fleurs d'oranges, de la cannelle, du girofle. Mettez à l'alambic avec de l'eau, fur un feu modéré. Vos efprits étant tirés faites fondre du fucre dans cette diftillation. Faites un fyrop à l'ordinaire, mettez-y de l'eau-de-vie, ou de l'efprit-de-vin, felon la force

que vous voudrez donner à cette liqueur, & colorez-la d'un rouge cramoisi avec une teinture de cochenille; passez à la chausse; étant claire, la liqueur sera faite.

*Rossolis de Turin.* Mettez ensemble du bon vin foncé en couleur, de la cannelle, du macis, du girofle avec du sucre dissous dans l'eau distillée de fleurs d'oranges, de jonquilles, roses ou jasmin, de celles que vous voudrez, mettez le tout dans un alambic bien luté; faites distiller à petit feu. Si vous voulez donner un goût ambré à votre liqueur, vous pourrez y délayer quelques grains d'ambre; selon la quantité de liqueur que vous aurez; mais vous ne les mettrez qu'après la distillation.

*Rossolis* ou *Liqueur parfumée.* Faites bouillir deux livres de sucre dans deux pintes d'eau à la réduction d'un quart sur le tout. Mêlez-y deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranges que vous ferez bouillir un instant. Cassez un œuf frais; ôtez le jaune; jettez le blanc & la coquille dans la liqueur, & dès qu'elles commencera à bouillir; ôtez la du feu passez-la plusieurs fois à la chausse. Lorsqu'elle sera bien clarifiée, mettez-y de bonne eau-de-vie la quantité proportionnée à la force que vous voudrez lui donner avec quelques gouttes d'essence, d'ambre, si vous en aimez le goût ou de l'essence d'hypocras, si vous l'aimez mieux.

*Rossolis.* (*Autre procédé.*) Faites fondre une livre de sucre dans une pinte de bon vin vieux, comme si vous vouliez faire de l'hypocras. Passezplusieur fois cette liqueur à la chausse; mettez y ensuite avec de l'eau-de-vie la meilleure & à discrétion quelques gouttes d'essence d'ambre ou d'hypocras, selon le goût.

ROT : viande cuite à la broche. C'est ordinairement le second service des tables réglées. La viande de boucherie, les piéces de venaison sont le gros rôt. Le petit rôt, c'est la volaille, le gibier & les

petits pieds. On ne peut marquer à point le degré de cuisson, l'œil, la nature & la grosseur des viandes; avec un peu de jugement, assignent la mesure.

# RÔT.

*Agneau* (Quartier d') rôti.
*Albrant*. Voyez *Canard*.
*Alose* au court-bouillon rôtie.
*Alouettes* rôties.
*Aloyau* à la broche.
*Anguille* rôtie.

*Barbue* au court bouillon.
*Beccasse* à la broche.
*Beccassines* rôties.
*Bec-figues* rôtis.
*Biche* rôtie.
*Brochet* au court-bouillon en filets frits.
*Brocheton*. Voyez *Brochet*.

*Cailles* rôties.
*Cailletaux* rôtis.
*Canards* rôtis.
*Canette*. rôties.
*Canetons* de Rouen, rôtis.
*Carpe* au court bouillon frite.
Carpe en filets frits.
*Cerf* rôti.
*Chapon* à la broche.
*Chevreau* (Quartier de) rôti.
*Chevreuil* (Quartier de) rôti.
*Cochon* de lait à la broche.
*Coq* de bruyeres, rôti.
*Coq*-vierge rôti.

*Daim* à la broche.
Daim à la broche avec une poivrade.
*Dindes*, *Dindons*, *Dindonneaux* rôtis.

*Eclanche* rôtie.
*Eperlans* (Filets frits d').
*Esturgeon* au court-bouillon.
*Faisans* & *faisandeaux* rôtis.
*Faon* (Longe de) rôti.
Tous filets frits de poissons.

*Gigot* rôti. Voyez *Eclanche*.
*Goujons* frits.
*Grives* rôties.

*Langouste* au court-bouillon.
*Lapins* rôtis.
*Levraut* rôti.
*Liévre* rôti.
*Limandes* frites.
*Longe* de veau rôtie.
Longe de veau au court-bouillon
*Loches* frites.
*Lottes* frites.

*Macreuses* rôties.
*Mauviettes* rôties.
*Merlans* frits.
Filets frits de merlans.
*Morue* au court-bouillon.
Morue frite de deux façons.
Filets frits de morue.

*Oie*, *oisons* rôtis.
*Outarde* rôtie.

*Perches* au court-bouillon.
Perches pour rôt.
*Perdreaux* à la broche.
*Perdrix* à la broche.
*Pigeons* à la broche.
*Poularde* à la broche.
*Poulets* à la broche.

*Quarrelet* frit.

*Rable* à la broche.
*Râle* à la broche.
*Sanglier* (Quartier de) à la broche.

*Sarcelles* à la broche.
*Séches* frites.
*Soles* frites.
*Tanches* frites.
*Thon* frit.
*Truites* frites.
*Turbot* au court-bouillon.
*Vives* frites.

ROTIE : tranche de pain qu'on fait rôtir, & ſur leſquelles on ſert différentes choſes, maigres ou graſſes.

*Rôties à la d'Antin.* Lardez des mies de pain, de lard & jambon; coupez-les en rôties, & faites frire du lard; ſervez avec huile, jus de citron & gros poivre.

*Rôties à la moëlle.* Faites des abaiſſes de pâte d'amandes, comme des rôties, avec un petit rebord. Faites-les cuire au four; couvrez-les d'un peu de crême à la moëlle bien délicate; uniſſez avec de l'œuf battu; glacez-les, & ſervez chaud.

*Autres Rôties à la moëlle, ſans ſucre.* Mettez dans une caſſerole de la farce de volaille bien fine, avec du blond de veau, fines herbes hachées, un jaune d'œuf: le tout bien manié & aſſaiſonné de bon goût. Etendez de cette farce ſur des rôties, & ſur la farce un peu de moëlle cuite au bouillon; recouvrez de farce; panez, & faites prendre couleur. Servez à ſec.

*Rôties à la Provençale*, ou *Minime.* Faites frire à l'huile fine des rôties de mie de pain; dreſſez-les dans un plat; fendez, & mettez ſur chacune un anchois deſſalé & du poivre concaſſé par-deſſus; arroſez d'huile fine, & ſervez pour entremets, avec un jus d'orange.

*Rôties à l'Angloiſe* Coupez en deux des ris de veau blanchis, avec champignons & jambon. Paſſez les au beurre, bouquet. Mouillez avec jus & bouillon; & quand le ragoût eſt à demi cuit, liez-le avec du coulis Laiſſez réduire preſqu'à ſec, & liez encore de trois jaunes d'œufs. Mettez ſur chaque

rôtie de ce ragoût ce qu'elle en pourra tenir, & par dessus des petits œufs; trempez les rôties dans de l'œuf battu. Faites frire, & servez à sec, ou avec une essence.

*Rôties au jambon.* Coupez plusieurs tranches de jambon égales. Faites-les dessaler pendant deux heures, & les faites suer ensuite. Quand elles s'attacheront, mouillez d'un coulis de veau & jambon; faites bouillir un peu de cette sauce : dégraissez-la, & la passez au tamis. Mettez-y un filet de vinaigre & de gros poivre; coupez des rôties de la grandeur de vos tranches de jambon; passez-les au beurre de belle couleur; dressez vos tranches, & arrosez de la sauce ci-dessus.

*Rôties aux concombres.* Faites-les mariner, coupés en dés avec beurre, sel, poivre, vinaigre. Faites égoutter, & passez-les avec beurre, persil, ciboules; mouillez de jus & bouillon. Faites réduire; liez de jaunes d'œuf; laissez refroidir; garnissez vos rôties; panez; faites cuire, & servez avec une essence.

*Rôties aux épinars.* Faites-les blanchir; égouttez, & passez au beurre; mouillez de bouillon & de coulis; faites réduire jusqu'à sec, en remuant toujours, pour qu'ils ne brûlent pas; laissez refroidir; & étendez-les sur vos rôties. Unissez avec de l'œuf battu; panez, & faites cuire de belle couleur; & servez avec une bonne essence.

*Rôties de beccasses.* Hachez la chair & le dedans des beccasses fort menu, avec sel, poivre, lard, le tout mêlé. Faites vos rôties à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu à la tourtiere, servez avec un jus de citron,

*Rôties de chapon.* Faites une farce de chair de chapon, avec sauce & citron verd. Formez vos rôties glacées, & faites frire comme les précédentes.

*Rôties de foies gras.* Passez les foies gras à la poële : hachez-les ensuite avec du lard, quelques

champignons, fines herbes, ſel & poivre; le reſte à l'ordinaire.

*Rôties de poiſſon.* Hachez de la chair de carpe avec perſil, écorce de citron verd; pilez le tout avec biſcuit d'amandes ameres, un peu de beurre & de ſel, quelques jaunes d'œufs, & mie de pain trempée dans la crême; mettez de cette farce ſur des rôties que vous mettez au four ou dans une tourtiere. Faites prendre couleur; ſucrez & glacez avec la pelle rouge, & ſervez pour entremets ou garniture.

*Rôties d'œufs.* Faites bouillir un demi-ſeptier de crême avec un morceau de ſucre, biſcuit d'amandes ameres pilées, rapure d'écorce de citron, huit jaunes d'œufs, deux blancs, beurre manié; le tout bouilli avec de la crême; formez-en des rôties; uniſſez avec blancs d'œufs; fouettez; glacez avec du ſucre, & finiſſez à l'ordinaire.

*Rôties en canapé.* Faites un ſalpicon de ris de veau, crêtes & culs d'artichauts; coupez en dés; paſſez des champignons en dés; mouillez de jus; mettez-y le ſalpicon; faites cuire le tout avec un blanc de veau; aſſaiſonnez, & liez ſur la fin avec des jaunes d'œufs, peu de ſauce; laiſſez refroidir; garniſſez enſuite vos rôties; frottez-les d'œufs battus. Faites frire, & ſervez avec un blanc de veau.

ROUELLE DE VEAU. (*Hachis de*) Hachez votre veau avec du lard; mêlez-y des champignons, perſil & mie de pain, deux œufs durs, & deux jaunes d'œufs, pour lier le tout. Mettez ce hachis dans une tourtiere foncée de bardes de lard; faites cuire à l'étouffée. Il ſe formera une croûte, à laquelle il faut donner l'air, en la parant par-deſſus. Quand le hachis ſera cuit, mettez-y du jus de gigot, avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus.

*Rouelle de veau.* (*Pâté de*) Coupez-la en trois; lardez de moyen lard bien aſſaiſonné, & la dreſſez ſur une abaiſſe de pâte fine, garnie d'un bon godiveau.

Garnissez le pâté de pointes d'asperges, champignons, ris de veau, truffes, morilles, culs d'artichauts, lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & épices : couvrez d'une seconde abaisse; faites cuire pendant deux heures; découvrez & dégraissez, & mettez-y un coulis clair de veau & de jambon; servez chaud pour entrée.

*Rouelle de veau* ( *Pâté de* ) *froid*. Lardez de gros lard bien assaisonné. Faites mariner dans le vinaigre : mettez sur un papier beurré une abaisse de pâte commune; dressez-y votre veau avec lard pilé & bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnement nécessaire. Couvrez d'une seconde abaisse : façonnez & dorez le pâté; mettez au four pendant trois heures; & sur la fin de la cuisson, mettez une gousse d'ail ou une échalote écrasée, par le soupirail; & servez froid.

*Rouelle de veau*. ( *Ragoût de* ) Prenez des rouelles un peu épaisses : piquez-les beaucoup de lard, avec sel, poivre, épices. Foncez une casserole de bardes de lard; arrangez le veau dessus; ne leur donnez d'abord qu'un feu médiocre, afin que la viande donne son suc : ensuite augmentez le feu, pour lui faire prendre couleur des deux côtés, en les poudrant d'un peu de farine. Faites-les roussir ensuite dans le lard fondu, que vous ôterez après, pour y mettre un peu de bouillon : quand la viande sera rousse, laissez cuire doucement, & ajoûtez du persil & de la ciboule; liez ensuite la sauce avec des jaunes d'œufs délayés dans un peu de verjus.

*Autre*. Piquez le veau de lard. Passez-le à la poële, & le mettez dans une terrine : assaisonnez de bon goût; laissez cuire à petit feu dans son jus : faites réduire la sauce, & servez avec un jus de citron.

ROUGE : oiseau qui ressemble au canard, mais plus petit & d'un goût assez délicat : on l'apprête comme le canard. (Voyez *Canard*.)

*Rouge à la sauce à l'orange*. Faites cuire à la broc

che : mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin & frais, manié de farine, deux anchois hachés, quelques zestes d'orange, le jus de deux oranges sel & gros poivre ; mouillez avec du jus. Faites lier sauce, sans qu'elle bouille ; servez dessus vos rouges.

ROUGET : petit poisson de mer, armé sur le dos de pointes piquantes. Il vit d'écrevisses & de petits poissons : il est meilleur en été qu'en hyver.

*Rougets au coulis & queues d'écrevisses.* Faites cuire au court bouillon, comme ceux aux capres ; ayez un coulis d'écrevisses. Faites-en cuire les queues avec bouillon & sel. Egouttez vos ragoûts : dressez-les, les queues d'écrevisses par-dessus, & le coulis sur le tout.

*Rougets aux capres.* Otez les ouïes & vuidez les rougets : lavez & les faites cuire dans un court-bouillon avec vin blanc, beurre, racines, tranches d'oignons, bouquet, ail, cloux que vous ferez bouillir un peu. Quand le court-bouillon aura pris, mettez-y cuire vos rougets : étant cuits, écaillez-les & les dressez dans un plat. Servez dessus une sauce aux capres.

*Rougets en casserole.* Vuidez-les; ôtez-en les têtes : frotez un plat ou tourtiere de beurre : assaisonnez de sel & poivre, épices, persil & ciboules entieres; arrangez-y vos rougets ; assaisonnez dessus comme dessous ; arrosez de beurre fondu : panez & faites cuire au four ou sous la tourtiere. Faites une sauce hachée avec ciboules, persil, champignons, truffes que vous passerez au beurre avec sel & poivre; mouillez d'un peu de bouillon de poisson : faites mitonner à petit feu ; & quand la sauce sera courte, liez d'un coulis d'écrevisses ; servez sur vos rougets.

*Rougets en marinade.* Préparez comme dessus : faites mariner pendant une heure ou deux avec oignons en tranches, ciboules entieres, laurier, sel & poivre, jus de citron, ou vinaigre ; essuyez ; farinez,

& faites frire au beurre affiné; & servez à sec sur une serviette.

*Rougets grillés au coulis d'écrevisses.* Grillés comme dessus, faites-leur la sauce suivante. Mettez dans une casserole du beurre frais, une pincée de farine, sel, poivre, muscade, eau & vinaigre, ciboule entiere, demi-cuillerée de coulis d'écrevisses, & quelques capres quand cette sauce est liée, servez-la sur les rougets.

*Rougets grillés à la sauce à l'anchois.* Etant vuidés, coupez en les têtes : trempez-les dans du beurre fondu & du sel; faites-les griller à petit feu : dressez-les dans un plat; faites-leur une sauce avec beurre frais, pincée de farine, ciboule entiere, sel, poivre, muscade, un peu d'eau & de vinaigre, & deux anchois : servez cette essence sur les rougets.

*Rougets (Filets de) avec un ragoût ou sauce blanche.* Faites-les griller; levez-en les filets, que vous dressez dans un plat, & par-dessus un ragoût d'huitres ou d'ecrevisses, ou une sauce blanche. (Voyez à leurs articles respectifs ces ragoûts ou cette sauce.)

*Rougets (Filets de) aux fines herbes.* Vuidez; ôtez la tête; levez-en les filets; passez-les à la casserole avec fines herbes, beurre fondu, sel, poivre, persil & ciboules : faites prendre goût, pendant une heure, à froid; mettez ensuite sur des cendres chaudes, pour que le beurre fonde : panez les filets & les faites griller.

Faites une remolade avec de bonne huile, capres, persil & ciboules hachées, sel, poivre, un peu de moutarde, jus de citron; le tout mêlé. Mettez cette sauce dans une sauciere au milieu d'un plat & les filets arrangés autour.

*Rougets. (Pâté de)* Vuidez-les; gardez-en les foies; coupez la tête; dressez le pâté à l'ordinaire : foncez l'abaisse de beurre frais & d'un godiveau fait de la chair de deux rougets, avec champignons, truffes, persil, ciboules, beurre frais, sel & poi-

vre ; épices & fines herbes ; arrangez vos rougets ; assaisonnez dessus comme dessous : couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four. Pilez ensuite les foies de vos rougets avec un anchois, & les délayez avec du coulis d'écrevisses, à qui vous donnerez un peu de pointe ; passez au tamis, & le mettez sur la cendre chaude. Quand le pâté est cuit, dégraissez-le: jettez dedans votre coulis, & servez.

*Rougets.* ( *Potage de* ) Se fait comme celui de barbotes. ( Voyez *Barbotes.* )

*Rougets.* ( *Terrine de* ) Vuidez ; ôtez les têtes ; levez la chair en filets : frotez une terrine de beurre assaisonné de sel, poivre, épices, persil haché ; arrangez-y vos filets ; assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez du beurre frais. Couvrez bien la terrine, & faites cuire à petit feu. Etant cuite, dégraissez bien, & y jettez un ragoût de mousserons, ou de truffes vertes. (Voyez *Mousserons* & *Truffes.*)

*Rougets.* ( *Tourte de* ) Vuidez ; lavez ; essuyez. Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel & poivre; passez vos rougets dedans, & les mettez sur le gril; levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. ( Voyez *Ecrevisses.* ) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez une tourtiere ; mettez-y les filets & le ragoût ; couvrez d'une seconde abaisse ; faites un rebord ; dorez, & faites cuire au four, ou sous un couvercle. Quand elle sera cuite, ajoûtez un peu de coulis d'écrevisses ; recouvrez & servez.

OBSERVATION MÉDÉCINALE.

La chair du rouget est savoureuse, délicate, legere, facile à digérer ; elle convient à tout le monde, même aux personnes dont l'estomac est foible, & aux convalescens.

ROULADE : tranche de bœuf, veau ou mouton, bien appla tie, & roulée avec une farce quelconque bien assaisonnée.

*Roulades à l'anguille.* Prenez une grosse volaille ;

flambez-la, & la fendez par le milieu; deſoſſez & étendez deſſus une farce bien fine; couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguilles; roulez enſuite votre volaille de ſon long; ficellez-la bien, & faites cuire dans une bonne braiſe avec un verre de vin de Champagne. Faites cuire dans la même braiſe des tronçons d'anguille piqués; glacez-les enſuite; dreſſez les roulades ſur un plat, un morceau d'anguille dans le milieu, les autres autour; & pour ſauce, mettez-y du jus de la braiſe réduit, dégraiſſé & paſſé au tamis avec un jus de citron.

*Roulades de bœuf.* Coupez des tranches de bœuf; applatiſſez-les; faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuiſſe de veau, lard & moëlle de bœuf, jambon cuit, perſil, ciboules, ris de veau, truffes, champignons, le tout bien haché, avec fines herbes & épices. Etendez cette farce ſur les tranches de bœuf; roulez-les enſuite bien fermes; ficellez & faites cuire à une bonne braiſe. Etant cuites, dégraiſſez; coupez-les en deux; ſervez-les avec un coulis, ou un petit ragoût de ris de veau, crêtes, ou autre choſe.

*Roulade (Autre) de bœuf.* Prenez un flanchet; battez-le bien; étendez-le ſur une table: arrangez deſſus des lardons de lard & de jambon, des lardons de langues de bœuf, œufs durs, piſtaches, fines herbes, ſel & poivre, un peu de rocambole. Dorez le tout avec des œufs; ſoudez avec un peu de farine; pliez-les à part dans une ſerviette, & les mettez à une bonne braiſe; mouillez de vin blanc & bouillon; ſervez froid.

*Roulades de mouton en hâtelettes à l'échalote.* Levez le filet d'un carré de mouton mortifié, & le coupez par tranches minces; faites mariner les tranches avec huile fine, ſel & gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalotte. Quand elles ſeront aſſez marinées, étendez ſur chacune de la farce fine; roulez-les, & les paſſez dans des hâtelettes, & les

faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier ; arrosez-les de leur marinade en cuisant ; & servez-les, quand elles seront cuites, avec une sauce à l'échalote.

*Roulade de veau à la Bavaroise.* Laissez mortifier une cuisse de veau ; levez-en toutes les noix. Dégraissez-les bien ; ôtez-en les peaux ; coupez le maigre par tranches minces ; battez ces tranches avec un couperet ; étendez ensuite sur une table une crépine de veau trempée à l'eau fraîche ; étendez dessus vos tranches de veau, & les couvrez de lard rapé, jambon pilé, cuit avec sel, poivre, girofle, cannelle, muscade battue, & coriandre pilée, persil, ciboules, échalotes, ail, rocambole, thym, basilic, sarriette, laurier, champignons, tettine de veau en filets, ris de veau, & bon beurre ; roulez le tout ensemble comme une andouille ; attachez votre roulade & la ficellez ; enfilez-la dans une hâtelette enveloppée de papier beurré ; & faites rôtir à petit feu, en l'arrosant. Etant cuite, ôtez le papier ; faites-lui prendre couleur. Servez pour entrée avec du coulis de veau, où vous mettrez une pointe d'ail, & du poivre concassé.

*Roulades de veau en canetons au céleri glacées.* Coupez des tranches de cuisse de veau de la largeur de la main, & d'un doigt de longueur ; étendez-les bien minces, & mettez dessus une farce fine ; roulez-les & les ficellez à l'ordinaire. Quand elles auront cuit dans une bonne braise, faites cuire du céleri, ou avec les roulades, ou séparément. Etant cuit & égoutté, glacez-le avec une glace ordinaire de veau ; dressez vos roulades, & entre chacune un pied de céleri ; mettez dessous une sauce verte, ou autre. (Voyez *Sauce verte.*) On fait de même des roulades de poulets, poulardes, canetons & autres viandes.

ROULEAU : morceau de bois rond, dont on se sert pour étendre les pâtes dont on veut former des abaisses.

*Rousselets de Reims confits au sec.* Prenez-les presque mûrs ; pelez-les, & les faites blanchir dans une décoction de leur peau, ou dans l'eau sucrée, où on les laisse, après les avoir tirés du feu, l'espace de vingt-quatre heures. Faites-les égoutter ensuite, & les rangez sur des claies, pour les mettre au four à une chaleur douce. Quand vos poires seront à demi-séches, remettez-les encore par deux fois différentes dans une eau bien sucrée & de-là au four. A la derniere fois, vous les laisserez au four jusqu'à ce qu'elles soient entiérement séches ; après quoi, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc, que vous placerez en lieu sec, pour les conserver & vous en servir en besoin.

## [SAB]

SABLE : en termes d'office, sont de vieilles conserves, qu'on pile & qu'on passe au tamis fin, pour en garnir des crystaux à compartimens, ou disposés en parterre. Telles sont les conserves d'amandes, avelines, cannelle, café, cédrat, cerises, chocolat, citron, épine-vinette à l'écarlate, fleurs d'oranges, framboises, grenades, groseilles, guimauve, jasmin, muscat, pistaches, roses, safran, verjus, verd-pré, violettes ; ce qui donne toutes sortes de couleurs, qui varient d'autant l'émail du parterre, qu'on peut former en crystaux.

SABOT AU SANG. Coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette ; piquez-la de menu lard ; foncez une casserole de tranches de bœuf battues, & de bardes de lard ; renversez dessus la noix de veau, le lard en dessous ; mettez dessus une crépine de cochon, que vous plisserez & ficellerez ; coupez de la pane de cochon en petits dés ; faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu ;

mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon; assaisonnez de sel & poivre, fines épices; faites épaissir en remuant sur le feu; mettez-le ensuite dans la crépine; servez-la avec sa ficelle; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard; faites cuire au four, ou entre deux braises; tirez la noix de la casserole; dressez-la dans un plat; déficellez la crépine; & mettez ce qui est dedans autour de la noix de veau: & par-dessus le tout, une essence de jambon.

SAFRAN; plante dont on cultive une quantité considérable dans le Levant; on en cultive aussi en France de très-estimé, sur-tout dans le Gâtinois. On n'emploie de cette plante, que des filamens déliés, qui naissent en maniere de houppe au centre de la fleur. Il est des pays où l'on en fait usage dans presque tous les mets. La cuisine françoise en fait peu d'usage. Dans l'office, on s'en sert beaucoup plus. Il entre dans la composition de plusieurs liqueurs, & sucreries.

*Safran.* (*Conserve de*) Faites cuire du sucre cuit à la petite plume, la quantité que vous voudrez; mettez-y du safran en poudre, seulement pour lui donner couleur; & dressez comme nous avons dit des conserves, pour la mettre sécher à l'étuve.

*Safran.* (*Mousse de*) Faites bouillir de la crême avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, dans laquelle vous mettrez un peu de safran: étant refroidie, fouettez-la bien; dressez-la dans des gobelets faits exprès; mettez ces gobelets sur de la glace, & pardessus un couvercle couvert de glace que vous y tiendrez jusqu'à ce que vous serviez. Si votre crême ne moussoit pas assez, vous pourrez y mettre un peu de blanc d'œuf.

*Safran.* (*Pastilles de*) Pour une once de safran, faites fondre une once de gomme bien nette, & y mettez une livre de sucre en poudre: faites du tout une pâte maniable, & formez-en des pastilles, qu'on fait sécher à l'ordinaire.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante est stomachique, & pectorale ; réjouit le cerveau, detruit les obstructions; procure le sommeil, lorsqu'on en use moderément. Les asthmatiques se trouvent bien d'en prendre un peu dans du vin chaud. L'excès a des suites très-dangereuses. Il assoupit tellement, qu'on a trouvé des personnes mortes pour s'être endormies sur des sacs de safran.

SAIN-DOUX : graisse de porc d'un grand usage en cuisine, sur-tout pour les fritures. Pour le faire, on épluche de la panne de porc ; on la coupe par petits morceaux qu'on met dans un chaudron avec demi-septier d'eau, oignons piqués de cloux. On la fait fondre à très-petit feu, jusqu'à ce que ce qui ne se font point, se colore. Retirez & laissez refroidir un peu ; & passez dans un autre vaisseau de terre, pour le mettre à froid. Pour le mieux conserver, il faut mettre, en le fondant, un peu de bon verjus, & quand il commence à bouillir, y en mettre encore. La proportion du tout est d'une chopine pour trois livres de sain doux.

SALADE : composé de plusieurs plantes potageres crues, dont l'assaisonnement est le sel, le poivre, l'huile & le vinaigre. On y ajoûte des herbes aromatiques, comme l'estragon, la pimprenelle, &c. On en fait de cuites aussi avec la racine de bette-rave; de confites avec de la passepierre, concombres ou cornichons & capucines, capres, cotons de pourpier, &c. confits au vinaigre, & des anchois.

*Salades de viandes mêlées.* Prenez volaille ou gibier cuits à la broche; coupez en filets; arrangez-les par compartimens avec une laitue hachée qu'on met au fond, & des fournitures mêlées pour former les compartimens, & l'assaisonnement ordinaire des salades.

SALAMI : saucisson d'Italie. (Voyez *Saucisson.*)

SALÉ :

SALÉ : chair de cochon qu'on ſale. Toutes les parties du cochon, ſauf les pieds, ſe ſalent; mais pour faire du petit ſalé, le filet vaut mieux que le reſte. Pour faire du petit ſalé, coupez du cochon par morceaux; & ſur quinze livres de chair, employez une livre de ſel pilé, dont vous froterez les morceaux par-tout, que vous mettrez enſuite dans un vaiſſeau qui ferme bien. Il ſuffit de ſix à huit jours, pour qu'il prenne le ſel. Si vous voulez le garder plus long-tems, il faut le ſaler davantage. Plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt. On le mange avec la purée de pois & de lentilles, & de navets; avec les ragoûts de choux & autres légumes. S'il avoit trop pris de ſel, alors il faudroit le faire tremper à l'eau tiéde, juſqu'à ce qu'il fût au degré de ſalure qu'on le voudroit.

SALMI : eſpece de ragoût qu'on fait avec des viandes cuites à la broche, auquel on fait une ſauce, après les avoir dépecée.

*Salmi.* (*Maniere de faire toutes ſortes de*) Mettez une tranche de jambon dans une caſſerole; faites-la ſuer & attacher; mouillez-la avec demi-ſeptier de vin blanc, un peu de coulis; mettez bouquet & girofle, faites bouillir une heure; paſſez enſuite cette ſauce au tamis; dépecez lapereaux, levrauts, perdreaux, beccaſſes, ou autres viandes cuites à la broche. Mettez-les dans la ſauce ſuſdite, avec échalote hachée, ſel & gros poivre; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez avec croûtons frits. D'ordinaire on coupe les levrauts en filets. Quant aux beccaſſes, on délaie cequ'elles ont dans le corps avec la ſauce. On peut auſſi y écraſer les foies de lapereaux.

SALPICON : ragoût que l'on fait avec de grandes piéces de bœuf, veau & mouton, que l'on veut ſervir rôties pour groſſes entrées. Pour cela, pelez des concombres; coupez-les par la moitié; ôtez-en le dedans, & les coupez en dés, & les

faites mariner avec oignons en tranches, poivre, ſel & vinaigre. Coupez du jambon en dés; champignons, truffes, filets de poulardes, foies gras, ris de veau, mouſſerons. Preſſez les concombres; paſſez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, & les mouillez de jus. Laiſſez mitonner à petit feu; mettez dans une autre caſſerole avec du lard fondu, le jambon coupé en dés, un peu de ciboules, & perſil, enſuite les truffes, champignons, mouſſerons & ris de veau hachés. Ayant paſſé le tout, mouillez de jus; aſſaiſonnez de ſel & poivre; laiſſez mitonner, & dégraiſſez enſuite. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y les foies gras & filets de poulardes; coupez en dés; liez d'un coulis de veau & jambon, & d'une eſſence de jambon. Les concombres étant cuits, liez-les du même coulis que le ſalpicon, & mettez le tout enſemble. Faites un trou à la piéce de bœuf, ou quartier de veau, ou de mouton; & à la place de la viande que vous en aurez tirée, mettez le ragoût de ſalpicon, & ſervez. On peut auſſi ſervir le ragoût ſéparément.

SANG. On fait quelquefois, en cuiſine, uſage du ſang des animaux; on ne l'emploie guères ſeul; mais, de quelque façon qu'on l'apprête, ce ne peut être qu'un aliment mal-ſain, comme celui de cochon, dont on fait du boudin; celui de liévre, dont on ſe ſert pour lier les ſauces qu'on fait à ce gibier, ainſi que celui de quelque poiſſon.

SANGLIER : cochon ſauvage, qui habite les bois. Il faut le prendre jeune, gras & bien nourri. Plus il a été couru à la chaſſe, mieux il vaut pour le goût, & même pour la ſanté. Il a, à peu de choſe près, les mêmes propriétés que le cochon domeſtique, ſi ce n'eſt qu'il eſt d'un tempérament moins mélancolique, par rapport à l'exercice qu'il prend, & aux alimens dont il ſe nourrit.

*Sanglier.* ( *Filets de* ) Les filets & les épaules

peuvent se servir comme les quartiers de devant, ou bien à la daube & en filets, comme nous verrons ci-après.

*Sanglier.* ( *Hure de* ) Faites-la bien brûler à feu clair ; ôtez-en bien tout le poil ; desossez-la ensuite, ôtant les deux mâchoires & le museau ; fendez-la en dessous, de sorte que les deux parties restent attachées par la peau. Piquez-la de gros lard bien assaisonné de sel & poivre, girofle battu, coriandre, macis, ciboules & persil hachés. Quand elle est bien piquée, mettez du poivre long dans quelques trous où sont les lardons ; assaisonnez fortement le tout, comme dessus ; ajoûtez laurier, basilic, marjolaine, romarin, oignons, carottes, panais, citron verd ; couvrez de bardes de lard ; enveloppez d'une serviette ; ficellez la bien, & la mettez dans une marmite que vous remplirez de moitié eau & vin ; faites cuire à petit feu. Etant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon, afin qu'elle en prenne bien le goût. Retirez-la ; nettoyez-la bien proprement, & servez à sec sur une serviette garnie de persil verd.

*Sanglier.* ( *Jambon de* ) On accommode les jambons de sanglier, comme ceux de porc. ( Voyez *Jambon.* )

*Sanglier.* ( *Pâté de* ) Quand le sanglier a été bien mortifié & mariné, lardez-le de gros lard assaisonnez de sel & poivre, fines herbes & épices. Faites une pâte bise ; dressez votre pâté ; foncez-le de lard pilé, bardes de lard, laurier, & assaisonnement ordinaire ; dorez & mettez au four, lui laissant un soupirail, pour qu'il ne creve point ; bouchez le soupirail, quand le pâté sera cuit.

*Sanglier.* ( *Pâté de hure de* ) La hure nettoyée & desossée comme dessus, ôtez la cervelle, & lardez comme dessus. Faites une pâte bise très-ferme ; dressez-le épais ; mettez-y la hure ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, cannelle pilée, fines herbes hachées, laurier, demi-livre de beurre frais, ou de moëlle de bœuf. Remplissez les vuides avec

des tranches de bœuf : mettez aussi du poivre long pilé menu. Faites cuire ; & étant à demi-cuit, mettez-y un demi-septier de vin clairet par le soupirail.

*Sanglier.* ( *Pieds de* ) Les pieds se mettent à la Sainte-Menehould, comme ceux de cochons. ( Voyez *Pieds.* )

*Sanglier.* ( *Quartier de derriere de* ) Piquez-le de gros lard ; faites-le mariner, & cuire ensuite à la broche, ou en daube, ou en bœuf à la mode. ( Voyez *Daube* & *Bœuf.* )

*Sanglier.* ( *Quartier de devant de* ) Faites-le mariner avec sel & poivre, vinaigre, ail, & toute sorte de fines herbes. Faites-le cuire ensuite à la broche, & servez avec une sauce piquante. ( Voyez *Sauce.* )

*Sanglier.* ( *Sang de* ) On l'emploie à faire du boudin comme celui de cochon. ( Voyez *Boudin.* )

*Sanglier.* (*Saucisson de*) On fait aussi des saucissons du sanglier, comme du cochon. (Voyez *Saucissons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le sanglier a la chair ferme, pesante, difficile à digérer ; il ne convient qu'aux plus forts estomacs, & aux personnes qui font beaucoup d'exercice. Le marcassin est plus tendre, plus succulent, moins difficile à digérer, & peut se permettre à ceux qui mangent du bœuf, sans en être incommodés.

SARCELLE : oiseau aquatique, de l'espece du canard sauvage, mais d'une espece plus petite, d'un goût plus agréable, & qui se digere mieux.

*Sarcelle à la rocambole.* Faites cuire à la broche ; faites suer une tranche de jambon. Quand elle s'attache, mouillez de bouillon & de coulis. Faites bouillir, & dégraissez ; passez au tamis ; écrasez quelques rocamboles ; mettez-les dans cette essence, & servez avec les sarcelles.

*Sarcelles aux choux-fleurs.* Flambez-les & les vuidez ; troussez les pates ; mettez à la broche ; épluchez des choux-fleurs ; faites-les blanchir, & cuire

dans un blanc de farine, avec de l'eau, du sel & du beurre. Quand ils sont cuits, faites-les égoutter; mettez dans une bonne essence avec du beurre frais & gros poivre. Faites lier la sauce; dressez les sarcelles sur un plat, les choux-fleurs autour, & la sauce sur le tout.

*Sarcelles aux huitres.* Faites cuire à l'ordinaire; faites blanchir des huitres dans leur eau, & jettez-les à l'eau fraiche; faites égoutter sur un tamis; faites suer une tranche de jambon: quand elle est un peu attachée, mouillez de bouillon & de coulis; faites-lui faire quelques bouillions; dégraissez cette essence, & la passez au tamis; hachez deux anchois un peu dessalés; délayez-les dans cette essence; mettez-y ensuite les huitres avec un peu de gros poivre, & servez ce ragoût avec les sarcelles.

*Sarcelles aux montans de cardons d'Espagne.* Faites cuire à la broche ou à la braise: faites cuire un peu plus qu'à-demi vos montans dans l'eau bouillante avec un morceau de beurre, une pincée de farine & du sel; faites-les égoutter. Achevez leur cuisson dans une casserole, avec un coulis clair de veau & jambon, ou les faites mitonner dans une essence claire; & servez autour des sarcelles.

*Sarcelles aux navets.* Faites cuire à la broche, ou piquées de gros lard à la braise; coupez des navets en dés, ou les tournez en olives: faites-leur prendre couleur dans du sain-doux; égouttez-les & les mettez mitonner avec du bon jus, liées d'un bon coulis; dressez les sarcelles & les ragoûts pardessus.

*Sarcelles aux olives.* Faites-les refaire dans la graisse, & cuire ensuite à la broche, ou à la braise. Tournez des olives & les mettez ensuite à l'eau fraîche: quand elles sont égouttées, faites-les mitonner dans une bonne essence, & servez sous les sarcelles.

*Sarcelles. (Autre Ragoût de)* Faites rôtir entiérement: préparez, pendant ce tems-là, un ragoût de

ris de veau, artichauts, champignons, sel & poivre, bouquet, une pointe de vinaigre ; servez sur les sarcelles, & garnissez de fricandeaux.

*Sarcelles aux truffes.* Faites cuire à la broche avec une farce legere dans le corps & quelques truffes, servez avec un ragoût de truffes. ( Voyez *Truffes.*)

*Sarcelles.* (*Ragoût de*) Troussez ; lardez de gros lard ; passez-les au lard fondu avec un peu de farine, ou faites rôtir à moitié à la broche. Empotez avec du bouillon, sel, poivre & épices, fines herbes en bouquet : faites cuire doucement : à moitié de la cuisson, ajoûtez des navets par tranches, & passez au roux avec un bon verre de vin. Le ragoût cuit, & la sauce liée, servez chaudement.

*Sarcelles.* (*Autre Ragoût de*) Faites un hachis de ris de veau, champignons, chair de sarcelles, ciboules, persil, sel & poivre que vous ferez cuire. Farcissez-en des sarcelles, & les faites cuire à la broche ; & servez-les avec un coulis de champignons, ou faites-leur une sauce avec deux verres de bon vin, deux ou trois tranches d'oignons, girofle & un peu de poivre : faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié ; passez au tamis ; mettez-y du jus de bœuf ; faites chauffer, & servez sur les sarcelles.

On apprête de même les canards sauvages, poules d'eau & beccasses.

*Sarcelles.* ( *Pâté de* ) Ecrasez vos sarcelles ; incisez-les sur l'estomac, & lardez de moyen lard, poivre, sel, épices, lard pilé, laurier, bardes de lard, fines herbes, persil & ciboules. Faites une abaisse de pâte ordinaire ; dressez votre pâté : dorez & faites cuire.

*Sarcelles.* ( *Autre Pâté de* ) Fendez-les par le dos : ôtez tous les os, sauf ceux des cuisses : lardez de moyen lard, & faites le pâté comme dessus.

*Sarcelles.* ( *Terrine de* ) Lardez de gros lard & faites cuire à la braise. Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon : fon-

tez-en une casserole avec tranches d'oignons, panais & carottes; faites suer le tout; quand il s'attache, mouillez de bouillon & de jus; ajoûtez des champignons, deux ciboules entieres, un peu de persil, deux ou trois cloux, quelques croûtes de pain. Laissez mitonner; achevez le coulis: les sarcelles étant cuites, dressez-les dans la terrine; jettez le coulis par-dessus & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la sarcelle est plus savoureuse, plus legere, plus facile à digérer que celle du canard sauvage. Cependant les personnes délicates, celles dont l'estomac est foible, doivent s'abstenir de ces oiseaux aquatiques, qu'elles ne digerent pas bien, & qui ne peuvent pas fournir un chyle doux, tel qu'il leur convient.

SARDINE : petit poisson de mer, qu'on trouve plus communément dans la Méditerranée que dans l'Océan : il ressemble à l'anchois; mais il est plus grand & plus épais. Il est meilleur en Mars & Avril, qu'en tout autre tems : on mange ce poisson frit, & sur le gril. Il est plus sain, grillé que frit.

*Sardines en caisse.* Prenez des sardines fraîches : coupez-leur la tête & le bout de la queue. Mettez de la farce de poisson au fond d'une caisse, & par-dessus vos sardines; couvrez de même farce; unissez avec de l'œuf battu; saupoudrez de mie de pain; couvrez d'une feuille de papier; faites cuire au four; égouttez la graisse, & servez par-dessus un coulis maigre qui soit clair.

SARRIETTE : plante odoriférante qui approche du thym, mais dont l'odeur & le goût ne sont pas tout-à-fait si forts : on l'emploie en cuisine, comme le thym; elle en a à-peu-près les propriétés.

## SAUCES.

SAUCE : ſorte de liqueur compoſée de divers ingrédiens pour donner plus de relief aux alimens. On en fait de pluſieurs ſortes, ſelon la nature des ragoûts qu'on apprête.

*Sauce aigre.* Mettez dans une caſſerole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleur de muſcade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre fin, ſel & poivre. Faites cuire votre ſauce, en la remuant toujours; prenez garde qu'elle ne tourne : on peut manier le beurre d'un peu de farine; cela la ſoutiendra mieux ; on y mettra quelques anchois. On ſert cette ſauce pour des perches ou autres poiſſons, ou ſur les poiſſons, ou à part dans une ſauciere.

*Sauce à la ciboule au roux.* Epluchez & hachez-la ; paſſez enſuite au lard fondu, ſel & poivre ; mouillez de jus : faites cuire un moment. Liez d'un coulis de veau & jambon : que la ſauce ait de la pointe, & ſervez chaud.

*Sauce à la Czarienne.* Ayez une eſſence ; faite exprès de belle couleur ; mettez-y la quantité de deux pains de beurre de Vanvre, raiſins de Corinthe, poivre long confit avec des cornichons ; des cornichons verds, deux tranches de citron. Faites chauffer, & ſervez ſur votre entrée. Vous pouvez la faire au blanc de même, avec de la réduction, mais y mettre un peu de beurre, poivre long, & cornichons bien blanchis.

*Sauce à la Damois.* Coupez une poularde par quartiers. Mettez-la dans un plat avec des tranches de jambon, deux champignons, un petit bouquet, deux gouſſes d'ail; faites ſuer le tout à demi-attaché. Mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon. Laiſſez cuire; le tout bien dégraiſſé, paſſez au tamis cette ſauce, & vous en ſervez pour mettre ſous d'autres volailles, ou claire, ou liée à demi, d'une eſſence de jambon.

*Sauce à la Demoiſelle.* C'eſt le fond de la ſauce au perſil, ( *Voyez ci-après*, ) avec lequel vous paſſez

à l'étamine, ail & laitue blanchie, & deux jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé. Mettez-y la quantité de deux pains de beurre de Vanvre, & gros poivre. Vous la faites comme une ſauce blanche, relevée de bon goût.

*Sauce à la Hollandoiſe.* Faites blanchir du perſil, & le hachez très-fin. Paſſez-le au beurre, dont un tiers manié de farine, un peu de bon bouillon, jus de citron, ſel, gros poivre, un anchois haché; faites lier.

*Sauce à la Huſſarde.* Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'eſtragon, deux gouſſes d'ail, thym, baſilic, laurier, tranches de jambon, perſil, ciboules, moitié d'un citron en tranches, ſel & poivre. Faites bouillir le tout à petit feu, juſqu'à ce que la ſauce ſoit réduite; paſſez-la au tamis, & la ſervez pour ſauce piquante aux alimens à qui elle pourra convenir.

*Sauce à la Jardiniere.* Garniſſez une caſſerole de veau & jambon, carottes, panais, deux gouſſes d'ail, bouquet, perſil & ciboules; faites ſuer, & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine & bon bouillon. Faites-la bouillir une bonne heure; dégraiſſez & paſſez au tamis; mettez-y ſel & gros poivre, un morceau de bon beurre, perſil blanchi & haché. Faites lier, & ſervez ſur ce que vous voudrez, avec un jus de citron.

*Sauce à la Manſienne.* Prenez des foies de perdreaux, un foie gras, un peu de moëlle de bœuf, un peu de beurre, quelques champignons, perſil & échalotes, rocamboles. Pilez le tout; rempliſſez de cette farce une poularde, & la mettez à la broche; quand la poularde eſt cuite, prenez la farce; délayez-la avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, de bon beurre; tournez-la comme une ſauce blanche; ajoûtez, pour lier, un verre de réduction.

*Sauce à la Marotte.* Passez à l'huile veau & jambon en dés, deux gousses d'ail, un bouquet, deux champignons; mouillez ensuite d'une essence claire, & finissez. Prêt à servir, mettez dedans pistaches & rocamboles entieres, verd de ciboules hachées en gros, & blanchies.

*Sauce à la Martine.* C'est le fond de la sauce des réductions; mettez dedans de petits oignons blancs, pistaches, jambon en dés, & des carottes aussi en dés. Elle servira, selon le goût que vous aurez.

*Sauce à la Monime.* Mettez dans un peu de réduction, sel & gros poivre, bon beurre, un peu de citron verd rapé fin, des cornichons blanchis & hachés à moitié; faites lier, & servez.

*Sauce à la morue.* Passez des champignons en tranches, bouquet, bon beurre, deux gousses d'ail, le tout passé : mettez-y une pincée de farine, que vous délayerez avec une chopine de crême; tournez jusqu'à ce que la sauce soit faite; passez-la dans une étamine. Mettez-y ensuite une pincée de persil blanchi bien haché, & servez pour toutes sortes de choses en filets, ou piéces entieres, un verre de réduction dedans.

*Sauce à la Nesle.* C'est le fond de la sauce à la Noë, ci-après, finie au blanc. Elle sert à toutes les petites sauces, comme vertes, jaunes, blanches, rouges, à l'Angloise, à l'Italienne, blanche, aux petits œufs, & à tout ce que l'on juge à propos.

*Sauce à la Noë.* Prenez une noix de veau, un morceau de jambon, un poulet, le tout coupé en dés, deux gousses d'ail, trois rocamboles, trois échalotes, quatre champignons, un bouquet, deux tranches de citrons. Faites suer le tout, sans attacher; mouillez de deux verres de vin de Champagne, bouilli, & de deux verres de bouillon. Faites réduire, & dégraissez; passez au tamis; mettez-y un peu de persil haché fin. En servant, pour donner plus de goût, ajoûtez estragon, cerfeuil, truffes, cornichons, échalotes & jaunes d'œufs hachés. Cette

ſauce ſert également pour le gibier, la volaille & la groſſe viande.

*Sauce à la Pimbêche.* Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon; coupez-la en dés, un bouquet de perſil, ciboules, ail, trois cloux, muſcade, demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons. Paſſez le tout avec de l'huile; mouillez d'un peu de réduction & de bouillon; faites cuire cette ſauce une demi-heure; dégraiſſez; paſſez au tamis; & avant de ſervir, mettez-y quelques piſtaches & quelques rocamboles entieres, avec du verd de ciboules blanchies & hachées.

*Sauce à la Ravigotte.* Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole. Quand elle s'attache, mouillez-la de bouillon & de coulis. Faites bouillir. Quand la ſauce eſt aſſez réduite, paſſez-la au tamis; mettez dedans toutes ſortes de fines herbes hachées, comme baume, pimprenelle, cerfeuil, civette, corne de cerf, eſtragon blanchi. Ajoûtez-y de bon beurre, un jus de citron, ſel & gros poivre. Faites lier la ſauce, & ſervez-la chaude, pour ce qu'il en ſera beſoin.

*Sauce à l'Allemande.* Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon; faites-la ſuer & attacher; mouillez de bouillon & coulis, & faites bouillir & réduire; dégraiſſez, paſſez au tamis; mettez dedans des foies gras & perſil blanchi; hachez des capres & anchois, deux ciboules entieres & du bon beurre. Faites lier la ſauce ſur le feu, & qu'elle ne ſoit pas trop épaiſſe. Otez-en les ciboules; mettez-y un peu de gros poivre & un jus de citron.

*Sauce. à l'Allemande.* ( *Autre* ) Paſſez au beurre, perſil, ciboules, champignons, truffes, tranche de jambon hachée, gouſſe d'ail, feuille de laurier, tranches d'oignons; mouillez de bouillon, & laiſſez réduire. Paſſez à un tamis clair; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs; mettez dedans des pigeons & piſtaches blanchis. Servez avec des poulets.

*Sauce à l'Angloiſe.* Hachez ſur une nappe quatre jaunes d'œufs durs. Mettez dans une eſſence claire capres & anchois hachés, deux ciboules entiéres & bon beurre. Faites lier la ſauce ſur le feu ; mettez cette ſauce dans un plat, & par-deſſus les jaunes d'œufs hachés, enſuite ce que vous y voudrez ſervir, & ſur le tout d'autres jaunes d'œufs hachés de même.

*Sauce à l'Angloiſe, (Autre) pour les cochons de lait.* Prenez de la mie de pain bien fine : mouillez-la de bouillon ; aſſaiſonnez de poivre & raiſins de Corinthe ; faites mitonner, & ſervez dans une ſauciere.

On fait aux perdrix une ſauce pareille, mais ſans raiſin : on y met du ſel, du beurre, & un oignon piqué de cloux.

*Sauce à la Princeſſe.* Mettez dans une caſſerole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, perſil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très-fin. Mouillez avec bon bouillon, un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, ſel & gros poivre. Faites cuire cette ſauce à petit feu, pendant une demi-heure. Retirez enſuite le jambon & le laurier ; liez cette ſauce avec trois jaunes d'œufs ; délayez avec un peu de réduction, & ſervez-vous-en pour le beſoin.

*Sauce à la Provençale blanche.* Paſſez avec de l'huile, tranches de champignons & tranches de perſil, oignons en tranches, trois gouſſes d'ail, un peu de baſilic ; mouillez enſuite d'un verre de vin de Champagne & de la petite ſauce à la Noë. Dégraiſſez, & liez de jaunes d'œufs, pour ſervir au beſoin. On la fait brune, en y mettant du coulis ; ou verte, au moyen d'une purée verte, ou autre ingrédient.

*Sauce à la Ravigotte, (Autre) chaude.* Faites chauffer de l'huile ; dégraiſſez ; paſſez-y perſil, ciboules, fines herbes, gouſſes d'ail ; mouillez d'un peu

de jus & de coulis, & dégraissez. Ajoûtez un filet de vinaigre & moutarde, & des capres & anchois hachés, gros poivre & jus de citron. Servez avec ce qui doit avoir du haut goût.

Pour dégraisser l'huile, on la fait chauffer dans une terrine: on y met le feu, comme à l'eau-de-vie, & on l'éteint tout de suite. D'autres, pour la dégraisser, la font chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide, & la fouettent pour s'en servir.

*Sauce à la Ravigotte chaude.* ( *Autre* ) Mettez dans une casserole un demi-septier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraissées, bon bouillon; faites réduire le tout à un bon verre; mettez-y persil, ciboules, échalotes hachées, sel & poivre. Ajoûtez corne de cerf, estragon, cresson alenois haché. Faites bouillir à courte sauce. Cette sauce sert pour les poulets, pigeons rôtis, avec jus de citron, & on les appelle alors *poulets* & *pigeons au vin de Champagne*. On y peut mettre du jus & du coulis, & même une gousse d'ail, qu'on retire en servant.

*Sauce à la Reine.* Mettez dans une casserole la moitié d'une noix de veau, deux tranches de jambon, deux oignons, quelques champignons, le tout coupé en dés, gousse d'ail. Passez le tout à l'huile; mouillez de bon bouillon, verre de vin de Champagne; faites cuire cette sauce pendant une heure; dégraissez; ôtez le veau & le jambon; mettez-y une mie de pain trempée dans la crême; passez-la à l'étamine; beurrez-la, & y mettez de la crême, pour que rien ne reste, & la faites chauffer au bain-marie, ponr la servir au besoin.

*Sauce à la remolade.* Hachez très-fin persil, ciboule, capres, anchois, pointe d'ail; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde, sel fin, poivre concassé; délayez avec de l'huile & du vinaigre, sans que rien domine; servez-la froide dans une sauciere.

*Sauce à la remolade chaude.* Mettez dans une casserole persil, ciboules, champignons, pointe d'ail

haché. Paſſez avec une cuillerée d'huile ; mouillez enſuite de coulis & filet de vinaigre. Après quelques bouillons, dégraiſſez & aſſaiſonnez de bon goût ; & avant de ſervir, mettez une cuillerée de moutarde ſans bouillir, & vous en ſervez pour les choſes qui exigent un haut goût.

*Sauce à la Romaine.* Faites ſuer du veau & jambon avec deux gouſſes d'ail, tranches d'oignon, une racine coupée en zeſtes & quelques champignons. Quand les viandes ont rendu leur jus, pouſſez le feu juſqu'à attacher, & mouillez d'un bon verre de vin de Champagne deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir à petit feu pendant une heure. Paſſez-la au tamis, mettez du beure, ſel & gros poivre, perſil blanchi & haché. Faites lier, & ajoûtez un jus de citron.

*Sauce à la Saint-Cloud.* Faites blanchir une poignée de perſil & deux laitues. Mettez-les enſuite à l'eau fraîche ; preſſez-les bien & les pilez, & faites cuire avec un peu de réduction & du bouillon, gouſſe d'ail ; paſſez au tamis ; mettez enſuite cette ſauce dans une caſſerole avec de bon beurre, quatre jaunes d'œufs durs hachés très-fin. Faites lier ſans bouillir ; ajoûtez un jus de citron en ſervant.

*Sauce à l'aſpic.* Mettez dans une caſſerole tranches de veau & jambon, ail, échalote, bouquet, girofle, coriandre, macis, gingembre, cannelle, un peu de baume, huile, tranches de citron, un verre de vin de Champagne, deux verres de bouillon. Faites bouillir & réduire tout doucement. Ajoûtez un verre de vinaigre blanc, un peu de ſel ; paſſez-la au clair, & la liez à demi-degraiſſée.

*Sauce à la Veſtale.* Faites mitonner gros comme un œuf, de mie de pain mollet dans du conſommé ou bouillon clair. Prenez du blanc de volaille pilé, & deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes ameres, ſel & poivre, le tout pilé & paſſé à l'étamine. Faites chauf-

fer ſans bouillir, & ſervez d'un goût un peu relevé.

*Sauce à l'Eſpagnole.* Mettez dans une caſſerole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines, deux oignons en tranches; faites ſuer ſur le feu; mouillez de bouillon & de coulis; une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir auparavant; mettez-y auſſi une poignée de coriandre, gouſſe d'ail, bouquet de perſil, ciboule, girofle, demi-feuille de laurier, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir cette ſauce, deux ou trois heures, à petit feu: dégraiſſez & faites réduire; paſſez au tamis pour vous en ſervir au beſoin.

On peut encore foncer une caſſerole de deux noix de veau, de tranches de jambon, deux perdrix ou perdreaux, bouquet; faites ſuer le tout, & laiſſez legérement attacher; mouillez de coulis à l'ordinaire, vin de Champagne, huile, & les aſſaiſonnemens ordinaires, un peu de coriandre, quelques tranches de citron. Quand elle eſt cuite, & de bon goût, on s'en ſert au beſoin.

*Sauce à l'Italienne blanche claire.* Paſſez à l'huile perſil, ciboules, échalotes, champignons, truffes hachées, gouſſe d'ail entiere, demi-feuille de laurier: mouillez de bouillon & réduction, & laiſſez réduire cette ſauce autant que vous le jugerez à propos: mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraiſſée avec un verre de vin de Champagne; elle ſert pour toutes ſortes de viandes blanches & noires, & même ſous la viande de boucherie.

*Sauce à l'Italienne en gras.* Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole: quand elle ſera un peut attachée, mettez-y des champignons hachés, un bouquet, pointe d'ail, quelques cloux de girofle, de l'huile fine. Paſſez, & mouillez le tout avec un verre de vin de Champagne & du coulis. Dégraiſſez la ſauce; après quelques bouillons, aſſaiſonnez de bon

bon goût, mettez-y un peu de gros poivre avec un jus de citron.

*Sauce à l'Italienne en maigre.* Passez des champignons hachés très-fin avec de l'huile & un bouquet, cloux, pointe d'ail. Mouillez avec un verre de vin blanc & coulis maigre : au défaut de coulis, servez-vous de la sauce d'étuvée de carpes ; passez au tamis ; & après quelques bouillons, dégraissez la sauce. Otez le bouquet, & employez votre sauce selon ce que vous en aurez à faire.

*Sauce à l'Italienne rousse.* La sauce rousse à l'italienne se fait comme celle appellée blanche-claires, si ce n'est qu'au lieu de bouillon, vous la mouillez d'essence claire & de vin.

*Sauce à l'yvoire.* Passez à l'huile & au lard fondu des tranches de veau & jambon avec tranches d'oignons, une gousse d'ail, quatre champignons, le tout mouillé de vin de Champagne & bouillon. Mettez dedans un peu de mie de pain mitonné, & un peu de crême bouillie. Retirez le veau & le jambon, lorsqu'ils seront cuits : passez le reste à l'étamine, avec quatre jaunes d'œufs durs ; servez-vous-en pour ce que vous voudrez, comme poulets, veau ou autres viandes blanches & noires.

*Sauce à l'Ivernoise blanche.* Faites bouillir un verre de vin de Champagne rédui au quart, avec une gousse d'ail piqué d'un clou. Mettez-y un verre de réduction, une feuille de baume, & quelques-unes de pimprenelle, quatre d'estragon : quand elle est faite, ajoûtez cinq ou six zestes de bigarade, sans les faire bouillir, poivre concassé, jus de saison; & servez.

*Sauce à l'orange en gras.* Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; laissez un peu attacher, & mouillez avec un peu de bouillon & coulis ; faites cuire à petit feu ; passez ce jus au tamis : mettez dedans des zestes d'orranges : pressez-y le jus de deux orranges : mettez y de bon beurre & faites lier, pour vous en servir.

*Sauce à l'orange en maigre.* Paſſez avec de bon beurre des zeſtes, & le jus de deux oranges avec ſel & poivre. Faites lier ſans bouillir : au défaut de coulis, maniez le quart du beurre qu'il vous faut de farine, & mettez le tout avec du jus maigre, quelques anchois hachés, ſel & gros poivre. Faites lier le tout, & ſervez.

*Sauce appellée Poivrade.* Mettez du vinaigre dans une caſſerole avec un peu de jus de veau, ciboule entiere, oignons en tranches, une tranche de citron, poivre & ſel : quand la ſauce a bouilli, paſſez-la au tamis ; & ſervez chaud dans une ſauciere.

*Sauce au fenouil & groſeilles vertes.* Faites fondre un peu de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau : quand il eſt fondu, mettez-y une pincée de farine, & la faites rouſſir : quand elle eſt rouſſe, ajoûtez-y un peu de ciboule hachée. Mouillez de bouillon de poiſſon : aſſaiſonnez de ſel & poivre : quand elle bout ; mettez-y une pincée de fenouil & des groſeilles épluchées ; laiſſez mitonner, & liez d'un coulis.

*Sauce au jambon.* Foncez une caſſerole de tranches de jambon battu. Faites-les ſuer ſur un fourneau : quand elles s'attachent, poudrez-les d'un peu de farine ; remuez toujours : mouillez de jus avec du poivre & un bouquet ; laiſſez mitonner à un petit feu. Si elle n'eſt pas aſſez liée, mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon ; qu'elle ait un peu de pointe : paſſez-la au tamis, & vous en ſervez pour toute ſorte de rôts de viande blanche.

*Sauce au jus à l'échalote.* Hachez des échalotes : mettez-les avec du jus de mouton, ſel & poivre, ou du jus de veau. Cette ſauce ſert pour les éclanches de mouton ou volailles.

*Sauce au laurier.* Paſſez des champignons entiers, branches de perſil, ſix feuilles de laurier, avec huile, deux gouſſes d'ail. Mouillez de demi-verre

de vin blanc, essence, jus de citron. Les sauces au romarin, à la sauge se font de même; mais au lieu d'essence, on se sert de réduction.

*Sauce au pauvre homme à l'eau.* Mettez dans une sauciere de la ciboule hachée avec sel & poivre, & de l'eau; & servez cette sauce froide.

Ou bien mettez dans une casserole un peu d'eau de sel & gros poivre, échalote hachée, jus d'un citron: faites chauffer sans bouillir, pour servir au besoin; ou prenez un oignon blanc, échalotes, rocamboles, ail: pilez le tout, un peu d'eau, un verre de vin bouilli, un jus d'orange; passez le tout à l'étamine; ajoûtez du gros poivre, & servez.

*Sauce au pauvre homme à l'huile.* Hachez un peu de persil & ciboules; mettez dans une sauciere avec huile, poivre & sel, un peu de vinaigre: servez froide.

*Sauce au réveil-matin.* Passez du veau & du jambon coupés en dés avec huile fine: ajoûtez ail, rocamboles, échalotes, bouquet, oignon piqué de cloux, macis, gingembre, cannelle, baume, tranches de citron; verre de vin de Champagne, bon bouillon, verre de vinaigre blanc: faites cuire à petit feu; à moitié de cuisson, ajoûtez-y une cuillerée de coulis. Dégraissez, & passez au tamis, étant réduite; & servez avec la venaison & sur tout autre mets qui pourroit l'exiger.

*Sauce au singe verd.* Prenez un fon de sauce à la Noë au blanc, toute claire: mettez-en dans une casserole ce qu'il en faudra: pilez du cerfeuil crud; exprimez-en le suc: délayez deux jaunes d'œufs avec ce jus; liez-en votre sauce. On peut de même tirer du verd de l'estragon, du persil, cresson alenois; & si ces herbes sont trop fortes, on les fait blanchir auparavant.

*Sauce au verjus.* Ecrasez le verjus & le mettez dans une sauciere avec poivre & sel, & servez cette sauce froide.

*Sauce au verjus au roux.* Mettez du coulis clair

de veau & jambon dans une casserole. Quand il est chaud, mettez-y le verjus, & servez chaudement.

*Sauce aux anchoix.* Lavez les anchois; ôtez-en les arrêtes; hachez-les & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & jambon, poivre & sel. Faites chauffer; donnez lui de la pointe. Cette sauce sert pour le rôt.

*Sauce aux beccasses.* Prenez le ventre & les foies de beccasses cuites à la broche, poivre & sel: écrasez-les, & mouillez d'un peu de vin rouge. Coupez les beccasses dans cette sauce; & pour la lier, mettez un peu de coulis de veau & jambon, faites chauffer & y mettez deux jus d'orange.

*Sauce aux canards.* Prenez du jus de veau avec poivre & sel. Mettez-y deux jus d'oranges, & servez avec les canards & sarcelles.

*Sauce aux capres.* Mettez dans une casserole des capres fines entieres, deux anchois bien lavés & hachés, une pincée de farine, bon beurre, sel & poivre, deux ciboules entiere un peu d'eau. Faites lier la sauce, sans qu'elle bouille, & l'employez à ce que vous jugerez à propos.

*Sauce (Autre) aux capres.* Mettez de l'essence de jambon dans une casserolle avec des capres auxquelles vous donnerez quelques coups de couteau, ou que vous hacherez grossiérement: assaisonnez cette sauce de sel & poivre, & servez chaudement.

*Sauce aux champignons & mousserons.* Cette sauce se fait de même que celle aux truffes, (Voyez *ci-aprés.*)

*Sauce aux fines herbes.* Mettez dans une casserole deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet; faites cuire sur les cendres chaudes; quand cela sera réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction, une pincée de persil blanchi; hachez grossiérement.

*Sauce aux mousserons nouveaux.* Vos mousserons épluchés, hachez-les avec un peu de ciboule & de

persil. Mettez une casserole sur le feu avec un peu de lard fondu, & vos mousserons mouillés de jus, & laissez mitonner à petit feu; dégraissez; liez d'un coulis de veau & jambon : que la sauce soit de bon goût, & servez chaud.

*Sauce aux oignons.* Coupez en tranches; faites-les mitonner avec jus de veau, sel & poivre. Passez cette sauce au tamis; mettez-la dans une sauciere, pour servir au besoin; servez chaudement.

*Sauce aux truffes.* Pelez les truffes; lavez-les & les hachez; mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de veau & jambon, poivre & sel. Faites chauffer cette sauce; donnez-lui de la pointe, & la servez sur-tout avec le rôt. La sauce aux champignons se fait de même que celle-ci.

*Sauce Bacchique.* Prenez demi-bouteille de vin de Bourgogne, sucre, cannelle, girofle, écorce de citron verd, muscade, coriandre. Faites réduire à une petite sauce à demi-liée; passez-la au tamis, & servez-avec levrauts, lapereaux & autre gibier.

*Sauce douce.* Mettez dans une casserole une chopine de vin rouge, un morceau de sucre & de cannelle, faites bouillir cette sauce; faites-la réduire aux deux tiers, & servez dans une sauciere.

*Sauce hachée en gras.* Mettez une tranche de jambon dans une casserole; faites-la suer & attacher un peu. Mettez-y un morceau de beurre, des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet de persil, ciboules, girofle : passez le tout; & mouillez de bouillon & coulis; après quelques bouillons, dégraissez & employez-la au besoin.

*Sauce hachée en maigre.* Passez champignons hachés, ail, bouquet, cloux avec un peu de beurre. Mouillez de coulis maigre, bouillon, & un verre de vin blanc. Faites bouillir la sauce, & la dégraissez : quand ellle est assez réduite, vous pouvez vous en servir. Au défaut de coulis, mettez-y un peu de sauce d'une étuvée de carpes; ou l'on fait un petit roux

de beurre & de farine dont on lie la ſauce; mais il faut la laiſſer bouillir un peu plus long-tems.

*Sauce perlée.* Prenez rocamboles, ail, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un de Champagne, & demi-verre d'huile, un jus de citron ou d'orange; faites bouilir le tout enſemble & le laiſſez infuſer : quand la ſauce eſt froide, paſſez-la au tamis, & ſervez pour ce que vous voudrez avec ſel & gros poivre; cette ſauce eſt bonne pour les viandes ſur-tout qui n'ont pas un goût bien relevé.

*Sauce piquante.* Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon, trois racines, trois ou quatre oignons coupés en filets, beurre, bouquet de perſil, ciboule, ail, cinq ou ſix cloux, laurier. Paſſez le tout à petit feu, & long-tems : mouillez avec du vinaigre, du coulis, un peu de bouillon. Faites bouillir, & dégraiſſez; paſſez au tamis, & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce piquante.* ( *Autre* ) Mettez dans une caſſerole une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine; faites réduire à moitié. Mettez-y un peu de jus, perſil, ciboules, pointe d'ail, creſſon alénois, pincée d'eſtragon, cerfeuil, échalotte, le tout haché; menu, ſel & gros poivre : faites faire à cette fourniture un bouillon dans la ſauce, & ſervez.

*Sauce piquante verte.* Prenez cerfeuil, creſſon alénois, pimprenelle, corne de cerf, eſtragon, baume, civette, de chacun ſelon ſa force. Pilez ces herbes dans un mortier; aſſaiſonnez enſuite avec de la rocambole hachée, huile, ſel & gros poivre, une cuillerée de moutarde, le tout bien délayé. Si la ſauce eſt trop épaiſſe, mettez-y un peu d'eau, & ſervez froide dans une ſauciere.

*Sauce robert en gras.* Paſſez des oignons en dés au lard fondu, ou au beurre. Quand ils ſont à demiroux, mouillez de jus & de blond de veau, avec ſel & poivre. Egouttez la graiſſe; liez enſuite d'un

coulis de veau & jambon, & mettez un peu de moutarde : donnez-lui de la pointe, & servez. Pour ceux qui n'aiment pas l'oignon, on la passe au tamis, avant d'y mettre la moutarde.

*Sauce-robert en maigre.* Passez l'oignon au beurre; étant coloré, mettez-y du coulis maigre. Faites bouillir; dégraissez; assaisonnez; & avant de servir, mettez-y de la moutarde. Au défaut de coulis, faites cuire de la farine; mouillez de bouillon, vin rouge, avec bouquet, quelques cloux, pointe d'ail; & finissez, comme on vient de dire.

*Sauce rousse.* Faites roussir du beurre à la poële; jettez dedans du persil, & l'y faites frire, jusqu'à ce qu'il soit croquant. Servez sur ce qui demande cette sauce, avec un filet de vinaigre, sel & gros poivre.

*Sauce simple.* Faites suer veau & jambon; mouillez d'un verre de vin de Champagne, bouillon & un peu de réduction. Faites bouillir le tout à petit feu. La sauce étant réduite, faites blanchir toutes sortes de fines herbes, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, baume, civette. Mettez-les ensuite à l'eau fraîche; égouttez-les bien, & les pilez; mettez-les dans la sauce, & les passez ensuîte à l'étamine avec un jus de citron, sel & gros poivre, pour finir.

*Sauce verte.* Pilez du bled verd dans un mortier, avec une croûte de pain. Tirez le bled, & le passez à l'étamine; assaisonnez de poivre & de sel, & mouillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre. Passez ensuite au tamis, & servez cette sauce froide avec de l'agneau.

*Sauce verte, à l'oseille.* Pilez une poignée d'oseille dans un mortier; pressez-en le jus, & le passez au tamis; mettez dedans de bon beurre manié de farine, sel & gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez, soit en gras, soit en maigre.

*Sauce verte chaude.* Faites suer une tranche de

veau & jambon ; mouillez de vin de Champagne & de bouillon. Ayez une fourniture de fines herbes. Pilez le tout avec persil en branches, & le passez à l'étamine, pour en exprimer le verd, où vous délayerez quatre jaunes d'œufs ; liez-en votre sauce, après l'avoir passée au clair, un peu de jus de citron dedans. Servez pour toutes sortes de viandes blanches & de boucherie. Si les herbes étoient trop fortes, on peut les faire blanchir.

OBSERVATION MEDECINALE.

Quand, outre le vice des assaisonnemens qui dominent dans les sauces, elles n'auroient d'autre inconvénient que celui de provoquer l'appétit, & de faire manger plus qu'on ne feroit, si on usoit des substances simples ; tout homme qui aime sa santé, en doit faire le moins d'usage qu'il peut, sur-tout de celles où il entre des ingrédiens irritans, échauffans, tels que les jus de viandes, de racines, le beurre, les épices, &c.

SAUCISSE : mets composé de viandes hachées, avec sel & épices, renfermées dans des boyaux comme le boudin.

*Saucisses au Parmesan.* Prenez de petites saucisses; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & jettez leur graisse. Mettez-les mitonner dans une essence de jambon. Faites un petit gratin d'essence réduite dans un plat, dans lequel vous les servirez ; arrangez dedans vos saucisses. Saupoudrez-les de Parmesan, en les humectant de leur sauce. Faites-leur prendre couleur au four, & les servez à sec : on peut mettre des truffes entre.

*Saucisses au vin de Champagne.* Faites-les cuire dans une petite braise legere ; mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec leger assaisonnement, & faites mitonner. Egouttez-les, & passez la cuisson que vous ferez réduire. Mettez-y un peu de blond de veau, dégraissez, & servez avec un jus de citron.

*Saucisses aux choux.* Coupez un chou en quatre ;

lavez-le, & le faites blanchir. Mettez-le dans l'eau fraîche, & l'égouttez bien. Coupez-le ensuite en filets; faites suer & attacher une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y ensuite le chou & du lard fondu; mouillez de jus & bouillon, sel & poivre; & faites cuire. Mettez du coulis & dégraissez: le ragoût fini, ôtez le jambon. Dressez les choux dans un plat, des saucisses grillées par-dessus.

*Saucisses aux truffes.* Prenez des saucisses de veau; foncez une casserole de bardes de lard, & par-dessus un lit de tranches de truffes, ensuite un lit de saucisses plates, des truffes, & quelques bardes de lard. Assaisonnez legérement; faites cuire sur des cendres chaudes; égouttez; dégraissez les saucisses & les truffes, & le fond de la cuisson; mettez-y un peu de blond de veau. Jettez sur les saucisses & les truffes; servez pour hors-d'œuvre.

*Saucisses de perdrix.* On fait des saucisses avec de la chair de perdrix rôties, qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & qu'on assaisonne comme le boudin. (Voyez *Boudin.*)

*Saucisses de porc.* Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, comme des filets, avec de la panne, autant d'un que d'autre : pour rendre le hachis plus délicat, on peut y mettre des estomacs de chapons, ou gros poulets & même un peu de veau. Hachez le tout avec des échalotes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine; prenez ensuite de petits boyaux de cochon, ou de mouton, bien nettoyés; remplissez-les de votre hachis. Piquez de tems à autre vos boyaux, pour faire sortir l'air que vous y introduisez en formant vos saucisses; quand ils sont pleins, unissez le tout avec la main, & nouez selon la longueur dont vous voudrez vos saucisses. On les fait griller sur du papier; on les sert passées à la poële, avec du lard & du vin, pour hors-d'œuvre, ou garniture.

*Saucisses de veau.* Elles se font de la même ma-

niere que les précédentes, si ce n'est qu'au lieu de porc, on emploie de la rouelle de veau ; on les assaisonne de même. On les sert comme les autres, ou, si l'on veut, avec de la moutarde.

*Saucisses en matelotte.* Faites cuire de l'oignon ; mouillez-le ensuite avec du vin rouge, un peu d'eau, sel & poivre, laurier. Jettez-y des saucisses plates, & faites cuire. Mettez, en finissant, une pincée de capres & un anchois hachés, quelques croûtons de pain, une pointe de vinaigre ; servez à courte sauce.

SAUCISSON : grosse saucisse faite de viande hachée, avec de bonnes épices.

*Saucisson de Boulogne.* Prenez de la chair de porc, grasse & maigre ; hachez-la ; & sur le poids de vingt-cinq livres, mettez une livre de sel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc & une livre de sang de cochon. Pétrissez bien le tout ; remplissez-en des boyaux que vous entourerez d'une serviette, de peur qu'en pressant, les boyaux ne crevent. Ficellez-les selon la longueur dont vous voudrez vos saucissons ; faites-les sécher à l'air, ou à la fumée. Quand ils seront secs, séparez-les les uns des autres, de peur que les vers ne s'y mettent, comme il pourroit arriver. Essuyez-les ; frotez-les d'huile d'olive ; mettez-les dans une terrine bien vernissée, & les couvrez pour les conserver.

*Saucisson de sanglier.* Prenez douze livres de chair ; arrosez-la de vin muscat ; enveloppez-la d'un linge blanc, & la mettez entre deux planches bien chargées. Deux jours après, hachez la avec six livres de panne ; assaisonnez d'une once de macis, une once de girofle en poudre & douzes onces de sel. Arrosez le hachis de vin muscat, & le laissez douze heures dans une terrine. Mettez-y un peu de salpêtre pour le faire rougir. Coupez des oreilles en filets, que vous mêlerez avec le hachis. Emplissez-en de gros boyaux de porc bien nets. Laissez-les égoutter pendant deux jours ; faites-les fumer

jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & alors vous pouvez vous en servir. Les saucissons de porc se peuvent faire de la même maniere.

*Saucisson royal.* Prenez de la chair de perdrix, de poularde, de chapon crud, un peu de jambon crud, cuisse de veau & lard, persil, ciboules, champignons, truffes, sel & poivre, épices fines, pointe d'ail, deux œufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crême, le tout haché menu & bien mêlé. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire sans que cette farce se décompose, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau ; applatissez-les sur la table ; enfermez-y votre farce ; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y vos saucissons bien renfermés. Couvrez-les de tranches de bœufs & autres bardes de lard. Faites cuire à la braise à petit feu, huit ou dix heures. Etant cuits, laissez-les refroidir dans la même casserole ; dégraissez ; ôtez la viande qui renferme la farce, sans la rompre. Coupez par tranches, & servez à froid sur un plat.

SAUGE : plante très-connue, & d'usage en cuisine, d'une odeur & d'un goût fort & aromatique; on en distingue de deux sortes, la petite & la grande. La sauge de la petite espece est plus estimée que l'autre ; on lui attribue, outre le goût qu'elle donne aux alimens, de très-grandes propriétés.

SAUMON : poisson de mer très connu, qui remonte cependant dans les rivieres, sur-tout au printems ; saison où l'on remarque qu'il est plus gras : mais s'il séjourne long-tems dans l'eau douce, il y devient maigre, sec & de mauvais goût.

*Saumon à la maître d'hôtel.* Faites mariner une tranche de saumon avec un peu d'huile, sel & poivre. Faites-la griller ensuite, & la dressez avec sel & poivre, persil & ciboules hachés, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Après quelques

bouillons, ajoûtez un jus de citron ; & servez chaud.

*Saumon à la sauce aux capres.* Faites mariner ; faites griller à petit feu, & servez avec la sauce aux capres. (Voyez *Sauce.*)

*Saumon à la sauce douce.* Coupez-le par tranches; farinez ; faites cuire dans du beurre affiné ; faites-le mitonner dans une sauce douce, (Voyez *Sauce.*)

*Saumon au coulis & queues d'écrevisses.* Faites cuire un morceau de saumon dans une bonne braise de veau & de jambon, avec racines, oignons, bouquets, pointe d'ail, cloux, vin blanc. Etant cuit, servez-le avec un ragoût de queues & coulis d'écrevisses. Si c'est en maigre, faites cuire le saumon dans un court-bouillon, avec vin rouge ; & le servez avec les mêmes ragoût & coulis.

*Saumon au court-bouillon.* Bien nettoyé, incisez-le, pour qu'il prenne mieux le goût ; assaisonnez-le de sel, poivre, cloux, muscade, oignons, ciboules, persil, tranche de citron verd, laurier. Mettez-lui dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine ; pliez-le dans une serviette ; ficellez, & le mettez dans une poissonniere avec vin, eau & vinaigre, & faites cuire à grand feu. Mettez-le mitonner sur la braise. Tirez-le ensuite, & le servez à sec sur une serviette pliée, garni de persil frit pour rôt.

*Saumon au four.* Faites fondre du beurre dans un plat ; mettez dedans du persil, ciboules, champignons hachés, sel & poivre ; ensuite le saumon, & par-dessus même assaisonnement que dessous. Panez ; mettez au four ; & servez de belle couleur, avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce.*)

*Saumon aux champignons, garni d'écrevisses & d'ailerons glacés.* Ecaillé, vuidé, lavé, mettez-lui dans le ventre un gros morceau de beurre. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une serviette. Ficellez-le ; foncez une poissonniere de tranches de veau & jambon, avec sel, poivre, cloux, fines herbes, gousse d'ail, racines & oignons. Mettez

deſſus le ſaumon, & le faites ſuer à la braiſe ; mouillez-le après de deux bouteilles de vin de Champagne & bon bouillon. Faites cuire à petit feu, pendant deux heures. Cuit, dreſſez-le. Garniſſez-le autour de deux ailerons de dindons glacés & de douze belles écreviſſes cuites au vin de Champagne. Mettez ſur le ſaumon un bon ſalpicon de ris de veau, jambon, champignons, cornichons.

*Saumon glacé.* Piquez un morceau de ſaumon d'un côté, avec du petit lard. Foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon. Faites-y ſuer votre ſaumon ; mouillez-le de vin blanc, aſſaiſonné de ſel & poivre, cloux, bouquet, fines herbes, oignons, racines. Faites cuire cette braiſe à petit feu. Ayez une glace marquée dans une caſſerole. Quand elle a été paſſée au tamis, & affinée, glacez le ſaumon avec le dos d'une cuiller. Finiſſez la ſauce, en mettant du coulis dans la caſſerole de cette glace. Détachez-en ce qui reſte, & le ſervez avec un jus de citron.

*Saumon mariné.* Coupez des tranches en filets; & les mettez dans une marinade faite avec ſel & poivre, laurier, baſilic, tranches d'oignons, ciboules entieres, perſil, ſix cloux, jus de deux citrons, ou un peu de vinaigre. Remuez le tout, & laiſſez mariner deux heures. On peut auſſi faire tiédir la marinade, à laquelle on ajoûte un peu de beurre manié de farine ; vinaigre & eau. Vos filets étant marinés, eſſuyez les entre deux linges ; farinez-les bien, & les faites frire dans du beurre affiné, ou de l'huile & ſervez garni de perſil frit.

*Saumon ( Darne de ) à la bourgeoiſe.* Mettez-la dans une caſſerole, avec un verre d'huile & deux verres de vin de Champagne, un peu de bouillon, perſil & ciboules, champignons, truffes, gouſſe d'ail, le tout haché fin. Faites cuire à petit feu, ſel & gros poivre ; à moitié cuiſſon, dégraiſſez la ſauce ; mettez-y une cuillerée de coulis ; preſſez-y un jus de citron, & ſervez.

*Saumon* (*Darne de*) *en caiſſe.* Faites-la mariner avec huile, poivre, ſel, perſil, ciboules, champignons, truffes, pointe d'ail, le tout haché menu. Faites une caiſſe de papier bien huilée; mettez dedans la darne, avec ſon aſſaiſonnement; faites-la griller à petit feu, & la retournez. Etant cuite, paſſez-y un jus de citron, & ſervez avec la caiſſe.

*Saumon* (*Darne de*) *en ragoût.* Faites-la cuire dans une bonne braiſe, comme ci-deſſus; mouillez de bouillon ſeulement. Etant cuite, dreſſez-la, & la ſervez avec le ragoût ſuivant. Coupez en quatre un ris de veau blanchi; paſſez-le avec beurre, tranche de jambon, bouquet, champignons & truffes; mouillez de bouillon, d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction. Faites cuire à petit feu, & dégraiſſez. Mettez-y une cuillerée de coulis, & ſervez ſur le ſaumon.

*Saumon* (*Filets de*) *au vin de Champagne.* (Voyez *Filets.*)

*Saumon* (*Filets de*) *aux fines herbes.* (Voyez *Filets.*)

*Saumon.* (*Hâtelettes de*) Coupez des tranches de ſaumon en petits dés; paſſez-les à la caſſerole, avec beurre, perſil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché, ſel & gros poivre. Faites chauffer un peu, & liez de quatre jaunes d'œufs. Laiſſez refroidir. Enfilez vos petits dés à des brochettes, & les trempez bien dans ce ragoût qui doit être épais. Panez, & faites griller à petit feu. Servez pour garniture de groſſe entrée, ou pour hors-d'œuvre, avec une remolade dans une ſauciere.

*Saumon* (*Hure de*) *à la braiſe en gras.* Piquez-la de gros lard aſſaiſonné & de jambon, & la ficellez. Faites ſuer dans une caſſerole du veau avec des bardes de lard: quand le veau s'attache, ſaupoudrez-le d'un peu de farine; remuez-le quelques tours. Mouillez enſuite de bouillon & d'un peu de jus. Mettez la hure dans une autre caſſerole, & verſez deſſus cette braiſe que vous mouillerez d'une

bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, ſel & poivre, fines herbes, oignons, perſil, ciboules, tranches de citron verd, un morceau de beurre & quelques bardes de lard ſur le tout. Faites cuire à petit feu: étant cuite, laiſſez-la deux heures dans ſa braiſe. Tirez; égouttez, & la dreſſez dans un plat; ſervez deſſus un ragoût d'écreviſſes en gras, ou de crêtes, ou ris de veau & autres garnitures. Les tronçons de ſaumon & la queue s'apprêtent de même.

*Saumon. (Hure de) à la braiſe en maigre.* Piquez de lardons d'anguille & d'anchois; ficellez-la comme la précédente, & la mettez dans une poiſſonniere. Mettez dans une caſſerole du beurre, & y faites rouſſir une poignée de farine; mouillez-la de bouillon de poiſſon, & vuidez le tout enſuite dans la poiſſonniere; ajoûtez-y une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, avec ſel & poivre, fines herbes & épices, oignons, ciboules, perſil, citron verd; faites cuire à petit feu. Etant cuite, laiſſez mitonner deux heures ſur la braiſe, pour prendre goût. Dreſſez enſuite dans un plat; ſervez deſſus un ragoût de laitances, champignons truffes & mouſſerons, ou ragoût de queues d'écreviſſes & ſa garniture. (*Voyez la façon de faire ces ragoûts à leurs articles reſpectifs.*)

*Saumon (Pâté de) en gras.* Lardez de gros lard & jambon une hure de ſaumon; coupez-la près des nageoires; dreſſez un pâté à l'ordinaire; foncez de lard pilé, avec les aſſaiſonnemens convenables; placez-y la hure; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, avec beurre frais & bardes de lard. Finiſſez, & mettez au four, pour quatre ou cinq heures. A moitié cuit, verſez par le ſoupirail un chopine de coulis clair de veau & jambon. Remettez, pour achever de cuire. Servez-le froid pour entremets. Si vous le ſervez chaud, dégraiſſez, & y mettez un ragoût de foies gras, ou de queues d'écreviſſes.

*Saumon (Pâté de) en maigre.* Piquez des tranches

de ſaumon, épaiſſes de trois doigts, avec un anchois. Dreſſez un pâté de pâte fine; foncez-le de beurre frais; aſſaiſonnez de ſel & poivre, fines herbes & épices; mettez-y le ſaumon; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; couvrez de beurre frais, & d'une autre abaiſſe. Faites cuire; dégraiſſez, & y jettez un coulis d'écreviſſes, qui ait un peu de pointe.

*Saumon ( Terrine de ) en gras.* Foncez la terrine de bardes de lard & de tranches de jambon; aſſaiſonnez de ſel & poivre, épices & perſil haché. Mettez-y votre ſaumon; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; couvrez de tranches de veau & de lard. Couvrez, & lutez le convercle avec de la pâte; faites cuire entre deux feux. Otez enſuite le veau & le jambon; dégraiſſez & jettez dedans un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, mouſſerons.

*Saumon ( Terrine de ) en maigre.* Frotez la terrine de beurre frais; mettez le même aſſaiſonnement deſſous que deſſus; & ſur le ſaumon, morilles, vin blanc: dégraiſſez, & y jettez un ragoût d'écreviſſes.

Observation médecinale.

Le ſaumon frais, gras, tendre, bien cuit, eſt un aliment de bon goût, nourriſſant, qui convient preſqu'à tout le monde, du moins en petite quantité. Les eſtomacs foibles, les perſonnes délicates, qui ne ſupportent pas les ſubſtances graſſes, doivent s'abſtenir d'en manger. Le ſaumon ſalé ne convient qu'aux très-bons eſtomacs, aux gens qui ſont beaucoup d'exercice.

SEMELLES a la Royale. Vous prendrez trois œufs frais, une cuillerée de vin d'Eſpagne, ou de vin blanc, un quarteron de farine & un quarteron de beurre frais; vous mêlerez le tout enſemble; & enſuite il faudra le bien manier avec les mains ſur une table bien propre, & y mettre une goutte d'eau de fleurs d'orange, en faire des abaiſſes, & les couper de quelle maniere vous voudrez; les faire cuire à demi dans un four; après quoi, vous ferez

ferez-cuire du ſucre royal à la premiere plume : vous l'ôterez du feu ; & quand il ſera à moitié froid, vous glacerez vos ſemelles avec un couteau, & vous les remettrez cuire à petit feu.

SEMOUILLE *ou* SEMOULE : nom qu'on donne à une pâte faite avec la farine de riz, ou avec la fine fleur de froment, & de l'eau qu'on fait paſſer en filets minces par une preſſe criblée d'une infinité de petits trous. Ces filets étant ſecs, on les coupe en très-petits morceaux qui reſſemblent au millet mondé. Ils ſont blancs ou jaunes. S'ils ſont faits avec les ſeules farines de riz ou de froment, ils ſont blancs : ſi on les veut jaunes, on met dans la pâte un peu de ſafran avec quelques jaunes d'œufs. Quelquefois on y met un peu de ſucre pour la rendre plus agréable. Nous devons cette compoſition aux Italiens, chez leſquels ces ſortes de pâte ſont plus en uſage qu'en France. On en met dans le potage, ou l'on en fait des potages. Il faut prendre la ſemouille d'un jeune clair, bien ſéche, & pas vieille. La meilleure vient d'Arabie, à qui l'Italie la doit, comme nous la lui devons.

*Semouille. ( Potage de )* Prenez-en la quantité convenable pour le potage que vous voulez faire ; faites-la mitonner ſur la cendre chaude, pendant deux bonnes heures, avec du meilleur bouillon & du jus de veau, mais en petite quantité de ce dernier. Quand elle eſt bien renflée, elle eſt cuite. Il faut qu'elle faſſe à-peu-près l'effet du riz, quand il eſt bien crevé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La ſemouille faite avec de bonne farine, & depuis peu de temps, où il n'entre que peu d'ingrédiens échauffans, comme le ſafran, la cannelle, eſt un aliment très-nourriſſant, facile à digérer, & très-ſain pour tout le monde, ſi on en excepte quelques perſonnes, dont les ſucs digeſtifs ſont trop foibles pour digérer les ſubſtances farineuſes, qui,

chez elles, ne forment que des humeurs visqueuses, & s'aigrissent.

SERVICE: se dit d'un assortiment de meubles, servant à la table, soit linge, ou vaisselle; il se dit encore des plats qui se servent ensemble sur la table. Ainsi l'on dit une table servie à quatre services, dont le premier sont les entrées, au second le rôt, au troisieme l'entremets, au quatrieme le fruit, ou dessert.

SOLE: poisson de mer, d'un goût fin & délicat, dont la chair est courte & délicate, & facile à digérer.

*Soles en filets à l'ail.* Faites frire; levez en filets; mettez du beurre dans un plat, avec trois ou quatre pincées d'anchois hachés. Mettez-y les filets, Mouillez de bouillon avec une pointe d'ail & gros poivre, & servez avec un jus de citron.

*Soles à la Bourguignone.* Faites-les frire; découpez-les en filets; faites une sauce avec de bon vin, ail, sel & poivre, thym & laurier, & du beurre. Faites mitonner les filets, & servez chaudement.

*Soles à la Martine.* Faites frire; passez ensuite avec huile fine, persil, ciboules, champignons, truffes, pointe d'ail, une pincée de farine. Mouillez de bouillon de poisson, demi-verre de vin de Champagne; faites bouillir à petit feu; dégraissez cette sauce; faites-y mitonner vos soles; ajoûtez sel & gros poivre, & jus de citron.

*Soles à la Sainte-Menehould.* Coupez-les en filets, & les faites cuire avec beurre manié de farine, une chopine de lait, thym, laurier, basilic, persil, ciboules, ail, cloux, sel & poivre; tirez-les, & les panez. Faites griller, & servez avec une remolade dans une sauciere.

*Soles à la Sultane.* Faites-les mariner pendant une heure. Panez; faites griller; arrosez de leur marinade. Etant frites, & de belle couleur, servez-les avec une sauce à la Sultane.

*Soles au coulis roux.* Faites frire comme dessus. Passez au beurre, ciboule & persil hachés. Quand ils sont un peu frits, mouillez de bouillon de poisson, avec sel & poivre; laissez mitonner avec quelques capres frites; liez d'un coulis roux; faites-y mitonner les soles, & servez.

*Soles au fenouil.* Trempez-les dans le beurre fondu, avec un peu de sel & poivre; mettez du fenouil sur un gril, faites griller vos soles à petit feu. Servez-les avec une sauce aux anchois.

*Soles au vin de Champagne.* Habillez-les, & les mettez dans une casserole, avec sel, poivre, un oignon piqué de cloux, bouquet, ciboules entieres, persil haché, un peu de citron, demi-bouteille de vin de Champagne, & bouillon de poisson, beurre frais, un peu de chapelure de pain bien fine. Faites cuire à feu vif; liez d'un coulis roux, ou d'un coulis d'écrevisses. Dressez les soles, & servez la sauce par-dessus.

*Soles aux concombres.* Coupez la tête & la queue; faites-les frire; faites mariner des concombres, deux heures; passez-les au roux; mouillez de bouillon de poisson; assaisonnez de bon goût; liez d'un coulis au roux; faites-y mitonner vos soles; dressez-les ensuite, le ragoût par-dessus.

*Soles aux fines herbes.* Mettez-les frites dans un plat, avec persil, ciboules, champignons, basilic hachés, beurre, sel & gros poivre, une cuillerée de jus; faites faire un tour, & servez avec un jus de citron.

*Soles en poupiettes.* Desossez; mettez-y un bon godiveau, comme dessus; roulez-les de la tête à la queue. Faites cuire, & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

*Soles farcies à la sauce hachée.* Ouvrez par le dos; ôtez l'arrête; farcissez d'une farce de carpe & de brochet, avec persil, ciboules, champignons, mie de pain trempée dans la crême, beurre, sel

& poivre, jaunes d'œufs, le tout haché & mêlé: Farcissez; faites frire à l'huile, & servez avec une sauce hachée. On les sert aussi avec un ragoût d'écrevisses, & avec une sauce aux anchois, en les faisant cuire entre deux plats, comme les limandes.

*Soles frites.* Vuidez; farinez; fendez sur le dos; faites frire dans le beurre affiné; égouttez, & servez avec persil pour rôt.

*Soles.* (*Pâté de*) Faites frire à demi; levez en filets. Dressez un pâté; foncez d'un bon godiveau de chair d'anguilles, avec champignons, truffes, fines herbes, épices, sel & poivre, beurre frais. Finissez à l'ordinaire; faites cuire; dégraissez, & y jettez un ragoût de truffes.

*Soles.* (*Terrine de*) Voyez *Saumon.*

*Soles* (*Terrine de filets de*) *en gras.* Voyez *Saumon.*

OBSERVATION MEDECINALE.

Les soles de bonne grosseur, fraîches, fermes & bien cuites, sont un mets très-fin, fort leger, nourrissant, qui convient à tout le monde, même aux personnes dont l'estomac est très-foible, & aux convalescens qui ont permission de manger.

SOUPE. (Voyez *Potage.*)

STROUILLE *à l'Italienne.* Hachez des oignons en dés; passez-les au beurre: lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y de la mie de pain bien fine, avec Parmesan rapé, quelques œufs par quartier. Assaisonnez de bon goût, & laissez refroidir. Etendez une nappe sur une table; saupoudrez de farine; étendez dessus de la pâte à rissoles. (Voyez *Rissoles.*) Mettez de votre farce dessus un lit mince; roulez la pâte comme un boudin. Enveloppez d'un linge; ficellez; faites cuire à l'eau bouillante, une bonne heure. Coupez par tronçons; dressez dans un plat; saupoudrez de Parmesan rapé, avec beurre frais fondu, & servez. On en fait de même aux choux, aux épinars, à l'oseille, à la moëlle de bœuf, au fromage.

SUCRE : cette ſubſtance dont nous faiſons un ſi grand uſage, & que les anciens ne connoiſſoient pas, eſt le ſel eſſentiel d'une canne, ou eſpece de roſeau, qui croît naturellement dans l'Amérique : nous n'entrerons point ici dans le détail des préparations qu'on fait ſubir à cette ſubſtance, avant de nous la faire paſſer ; il nous ſuffira de dire ici, qu'on en diſtingue de deux eſpeces, le *brut* & le *raffiné*. Les diverſes préparations qu'on fait de ces deux eſpeces, en font encore du ſucre *candi*, du ſucre d'*orge*, & autres. Le ſucre candi n'eſt autre choſe que du ſucre cryſtalliſé par l'ébullition. Celui qui eſt blanc, ſe fait avec le ſucre fin ; le jaune, avec la caſſonade ; le rouge, avec la moſcoüade. Dans les provinces du nord de la France, en Flandres, en Hollande, & autres pays du nord de l'Europe, on uſe beaucoup du ſucre candi, parcequ'étant plus dur, il ſe fond lentement, & que la ſalive ayant le tems de s'en imprégner, il émouſſe l'acrimonie des phlegmes, inciſe & attenue l'humeur pituiteuſe:

Le ſucre d'*orge* ſe fait avec du ſucre cuit ſur un feu modéré, dans une décoction d'orge mêlée avec des blancs d'œufs fouettés qu'on écume bien. On paſſe enſuite ce ſucre à la chauſſe, & on le fait rebouillir, juſqu'à ce qu'il forme de larges bulles. On le verſe enſuite ſur une table de marbre, frotée legérement d'huile d'amandes douces. Lorſque les bulles ceſſent, & que les extrémités tendent à ſe rapprocher du centre de la maſſe ; alors on la roule en bâtons qu'on laiſſe refroidir & durcir.

Le ſucre qu'on doit employer dans l'office, doit être le plus blanc & le plus net : il faut le choiſir dur, ſonnant, leger, & d'un goût agréable. Quand il eſt ainſi choiſi, il faut moins de travail pour le clarifier. Si l'on ſe ſert de caſſonnade, quelque nette qu'elle ſoit, il faut la clarifier, & avec beaucoup d'attention.

On diſtingue environ quinze degrés de cuiſſon dans le ſucre, dont le premier eſt la clarification,

qui se fait ainsi. Fouettez un blanc d'œuf dans un demi-septier d'eau, pour cinq à six livres de sucre ; deux blancs d'œufs, dans chopine d'eau, pour dix à douze livres de sucre, & de même en proportion pour le plus ou le moins. Faites bouillir votre sucre jusqu'à ce qu'il ait monté à trois différentes reprises, en calmant l'ébullition par un peu d'eau que vous y mettrez à mesure qu'il montera. Retirez-le de dessus le feu ; laissez-le reposer, & l'écumez. Remettez-y un peu d'eau pour le faire rebouillir ; écumez-le encore, & le passez à l'étamine mouillée.

Comme la base de l'art de confire dépend des différens degrés de cuisson du sucre, nous les allons détailler, pour que rien n'arrête dans les procédés : nous commencerons par le sucre grillé, parce que celui-là n'exige pas d'être clarifié.

*Sucre grillé.* Faites bouillir du sucre à grand feu, en le remuant avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de cannelle un peu pâle, pour vous en servir bien chaud. Si, par hazard, on avoit manqué une cuisson, on y remettroit un peu d'eau, & on feroit rebouillir le sucre jusqu'à ce qu'il fût revenu au degré qu'on veut.

*Sucre au petit lissé.* Faites-le clarifier, & bouillir ensuite jusqu'à ce qu'il forme un fil entre les doigts, qu'il se rompe & reste en goutte aux doigts entre lesquels on le presse.

*Sucre au grand lissé.* A ce degré il faut que le sucre, en le pressant entre les doigts, forme un fil plus fort que le précédent.

*Sucre au petit perlé.* A ce degré, votre sucre doit former entre les doigts un fil qui ne se rompe point, à quelque ouverture que soient le pouce & l'index entre lesquels on le presse.

*Sucre au grand perlé.* On connoît que le sucre est cuit au grand perlé, lorsque le bouillon forme des especes de perles rondes & élevées.

*Sucre en petite queue de cochon.* Pour connoître si

le ſucre eſt cuit à ce degré, il faut tremper l'écumoire dans le ſucre bouillant: ſi le ſucre, en retombant, ſe tortille, il eſt au degré qu'on cherche.

*Sucre en grande queue de cochon.* Le ſucre eſt à ce degré, lorſqu'il tombe de l'écumoire, en faiſant une plus groſſe queue.

*Sucre à ſoufflé.* Pour voir ſi le ſucre eſt cuit à ſoufflé, trempez l'écumoire dans la poële, & la ſecouez; puis ſoufflez à travers : s'il s'envole par feuilles, il eſt au degré recherché; s'il coule encore, il n'eſt pas ſuffiſamment cuit.

*Sucre à la plume.* On connoît que le ſucre eſt cuit à la plume, lorſqu'après quelques bouillons de plus que pour la cuiſſon précédente, en ſoufflant à travers l'écumoire, ou en ſecouant la ſpatule, les étincelles ou boules qui ſortent des trous, ou ſe détachent de la ſpatule, ſont plus groſſes & s'élevent en haut.

*Sucre à la grande plume.* Lorſqu'après avoir eſſayé à pluſieurs repriſes le degré de cuiſſon, les bouteilles paroîtront plus groſſes, & en plus grande quantité, de ſorte qu'elles ſemblent ſe lier les unes aux autres; alors votre ſucre ſera cuit à la grande plume.

*Sucre au petit boulet.* Pour connoître ſi le ſucre eſt cuit à ce degré; ayez un gobelet plein d'eau fraiche; trempez-y vos doigts pour prendre du ſucre. Remettez-les promptement dans l'eau. Si, en ſe refroidiſſant, le ſucre ſe roule & ſe manie comme la pâte, le ſucre eſt cuit au petit boulet.

*Sucre au gros boulet.* Ce degré ne diffère du précédent, que parce que le ſucre roulé entre les doigts eſt plus ferme que le précédent.

*Sucre au caſſé.* Pour s'aſſurer de ce degré de cuiſſon, il faut que le ſucre qu'on aura roulé dans ſes doigts, comme à la cuiſſon précédente, ſe caſſe net.

*Sucre au caramel.* On lui donne quelques bouillons de plus que celui au caſſé, pour le mettre au degré du caramel. On peut éclaircir ce ſucre, en y mettant du jus de citron. Il faut obſerver de l'arrêter au degré que nous venons de dire, ſans quoi il brû-

leroit, & prendroit un goût âcre & désagréable.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette substance végétale est adoucissante, calmante, stomachique, très-nourrissante; facilite la digestion; détruit les engorgemens & obstructions legeres. Son usage convient fort aux personnnes sédentaires, à celles qui ne digerent pas bien, ni assez promptement; aux gens sujets à des douleurs d'estomac, des intestins; aux fiévres, aux maladies putrides, à la pituite épaissie dans les poumons, & à la toux.

SURMULET *ou* BARBEAU DE MER. Le meilleur est celui qui est charnu, sans être gras: alors sa chair est ferme & friable, & d'autant plus saine, que ce poisson n'est point visqueux; qualités qui se rencontrent assez rarement dans beaucoup d'autres poissons, il est agréable au goût & se conserve assez bien. Le foie de ce poisson est un manger-très délicat. On le mange, ou rôti, ou à l'étuvée, ou au court-bouillon. Il est fort sain de ces trois manieres, si on ne le charge pas de trop d'assaisonnement. Comme ces sortes d'apprêts sont d'un usage ordinaire, voyez les articles des autres poissons qui en sont susceptibles.

SURTOUT: espece de ragoût qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

*Surtout en gras.* Faites rôtir un chapon bardé; laissez-le refroidir; ôtez la peau & le desossez; hachez-le avec lard blanchi, graisse de bœuf, persil, ciboules, mousserons, champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, quelques jaunes d'œufs cruds, mie de pain trempée dans la crême. Pilez le tout; foncez-en une casserole, en faisant un vuide au milieu, pour y mettre tel ragoût que vous voudrez, comme pigeons, ortolans, cailles, tourterelles, ris de veau, &c. Couvrez le ragoût de la même farce; unissez le tout avec un œuf battu; panez & faites cuire au four. Dégraissez, & servez pour entrée.

*Surtout en maigre.* Faites un godiveau de poiſſons bien hachés & pilés, avec les mêmes aſſaiſonnemens que deſſus, beurre frais, & le liez avec une crême de pain, ou pain bouilli avec la crême. Mettez-y un ragoût de filets de poiſſons. Finiſſez, comme deſſus, avec même farce. On met toute ſorte de ragoûts de poiſſons.

SYROP *ou* SIROP : le ſyrop de capillaire eſt la régle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires ; celui de groſeille met au fait de la façon de faire tous les fruits rouges, comme la meure, la griotte, la grenade, &c. Le ſyrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarade, la bergamotte, le cédrat & l'orange de Portugal ; de ſorte que dans tous ces cas, vous avez une methode ſervant de régle pour tous ceux de cette eſpece ; & l'un de ces fruits fait régle pour tous les autres, dans les matieres de même eſpece.

*Syrop.* ( Voyez *Abricots*, *Capillaire*, *Coings*, *Grenades*, *Groſeilles*, *Guimauve*, *Jaſmin*, *Limon*, *Meures*, *Orgeat*, *Poires*, *Pommes*, *Verjus*, *Violettes*.

*Syrop de ſucre pour les liqueurs.* Faites bouillir deux livres de ſucre avec une chopine d'eau. Ecumez-les en y mettant petit-à-petit, pendant qu'il bout, une autre chopine d'eau. Etant fini, mettez-y un blanc d'œuf fouetté en neige, avec la coquille. Le tout ayant fait un bouillon, paſſez-le à la chauſſe.

*Syrop de fruits confits.* Faites chauffer & frémir le ſyrop qui reſte des fruits que vous aurez confits, après les avoir tirés au ſec ; puis mettez-y un peu de ſucre clarifié, & lui faites faire un bouillon pour le finir.



❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀

## [ T A B ]

TABLE : se dit non-seulement des planches assemblées & soutenues sur des pieds ou tréteaux, mais des mets qu'on sert, de l'ordre qu'on met dans le service, & du nombre des convives. On dit, une table de douze, quinze ou vingt couverts, pour un repas de douze, quinze ou vingt personnes. Comme on dit, une table servie à trois, quatre, cinq services, pour différencier la nature des mets qui s'y servent successivement. Nous allons donner des modeles de table de divers nombres de convives, en différentes saisons ; & pour ne pas multiplier trop les objets, nous nous bornerons à cinq seulement, qui suffiront pour donner des idées suffisantes d'un plus petit ou d'un plus grand nombre.

Pour donner plus de facilité, nous avons arrangé les divers services en deux colomnes ; & en doublant les mets, nous avons mis à portée de choisir entre les uns & les autres, sans compter la facilité qu'on aura à trouver tout ce qu'on voudra dans les grands articles, *Potages*, *Hors-d'Œuvre*, *Entrées*, *Rôt*, *Entremets*. Ainsi nous croyons que, non-seulement pour le choix des mets, mais pour l'ordonnance d'un repas, les modeles que nous donnons, doivent suffire.

### TABLE

### *De douze couverts, servie à cinq* ( a ) *en gras, pour le printems.*

Le printems fournit à nos tables, *en grosses viandes*, le bœuf, le veau de lait, le mouton en-

---

(*a*) Nota. *On dit qu'une table est servie à cinq, lorsqu'il y a cinq plats pour chaque service.*

graissé, l'agneau de lait; *en volailles*, le poulet de grain, le poulet aux œufs, le poulet à la reine, le dindonneau, le caneton de Rouen, le pigeon de voliere; *en gibier*, le marcassin, le chevreuil, le chevrillard, les levrauts; beccasses au passage du printems, & beccassines; les cailles vertes avant la ponte; *en poisson*, l'esturgeon, le maquereau; l'alose de Seine & de Loire, les saumons de ces deux rivieres; les truites de mer, de riviere & de ruisseau; la lotte, l'écrevisse: les autres poissons d'eau douce en Mars & Avril, au tems du frai, ne sont pas bons. Les légumes, herbages, racines. En Mai, les fraises, cerises & abricots, précoces, amandes vertes & groseilles. Les vins & liqueurs sont les mêmes dans tous les tems.

## PREMIER SERVICE.

*Une piéce de bœuf pour le milieu* (a).

### DEUX POTAGES.

Un aux herbes.
un d'asperges à la purée; *ou* un potage d'issues d'agneau à la reine.
un de julienne aux filets de racines.

### DEUX HORS-D'ŒUVRES.

raves & beurre de Vanvres; *ou* palais de bœuf roulés.
caissons de cervelle de veau.
*ou* saucisses au gratin.
filets de volailles à la crême.

## SECOND SERVICE.

*Quatre entrées, la piéce de bœuf restant pour le milieu.*

carré de mouton à la ravigotte.
poitrine de veau aux petits pois.
fricassée de poulets.
pigeons en compôte; *ou* pâté chaud *comme on voudra.*
gigot au ris de veau.
poulets à la barbarine.
lapereaux à la bourgeoise.

## TROISIEME SERVICE.

*Deux plats de rôt, trois entremêts, deux salades.*

deux lapereaux.
une poularde ou deux pou-

(a) Nota. *Cette piéce doit être de culotte, ou de poitrine bien parée.*

lets gras; *ou*
quartier d'agneau.
poulets à la reine.
deux salades.
épinars au jus.
tourte de cerises.
asperges; *ou*
crême au naturele.
morilles.
beignets ou écrevisses au court-bouillon.

## QUATRIEME SERVICE.

*Jatte de gauffres pour le milieu.*

compôte de cerises.
crême fouettée.
échaudés.
compôte de fraises.
gelée de groseilles.
marmelade d'abricots.

*Cette table peut se servir à quinze couverts, & sept plats par services.*

# TABLE

*De douze ou quinze couverts, servie à sept en maigre; pour un dîner de printems, ou pour un souper, en supprimant le potage.*

## PREMIER SERVICE.

*Un potage printannier; pour le milieu, ou si c'est pour souper, une alose à l'oseille.*

DEUX ENTRE'ES.

morue à la crême.
tourte de poisson; *ou*
soles aux fines herbes.
raie à la Provençale; *ou*
darne de saumon à l'esturgeon.
plies en casserole.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

omelette.
œufs frais.
œufs à la farce.
œufs frits; *ou*
beurre de Vanvres ou de Bretagne.
raves & radis.
pâtés de moules à la crême.
hâtelettes d'anguilles.

## SECOND SERVICE.

*Alose grillée à la sauce aux capres, pour le milieu; en relevant le potage* ou *Barbue au court-bouillon;* ou *Carpe frite, garnie de laitances frites.*

## TROISIEME SERVICE.

*Trois plats de rôt, quatre d'entremets.*

écrevisses au court-bouillon servies en dôme pour le

milieu.
carpe au court-bouillon, &
soles frites aux deux bouts.
asperges aux petits pois.
chervi frit.
tartelettes de confitures.
crême à l'Italienne; *ou*

avec le même rôt.
tourte à la crême.
omelette farcie.
morilles dans leur eau.
crevettes.
le fruit comme ci-dessus, ou selon la saison.

# TABLE

## *De quinze couverts servie à sept, à dîner, en gras pour l'été.*

Dans cette saison on a les grosses viandes à l'ordinaire. *En volaille* on a de plus, les oisons, les pigeons, les poulardes nouvelles; *en gibier*, le coq vierge, les cailles & cailleteaux, perdreaux, faisandeaux, albrans, tourtereaux, venaison à l'ordinaire; *en poisson*, la perche, la carpe de Seine, de Loire & d'Aisne. Les truites de riviere & de mer, mais point d'autre bonne marée que la morue fraîche. Toutes sortes de légumes, herbes & racines; les melons, les figures, pêches, prunes, poires, abricots, &c.

## PREMIER SERVICE.

*La piéce de bœuf pour le milieu.*

DEUX POTAGES,

l'un garni de concombres;
l'autre aux croûtes à la purée verte; *ou*

l'un d'une poularde au riz.
l'autre de perdrix aux filets de racines.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

pieds de mouton en fricassée de poulets.
noix de veau en caisse.
petits pâtés.
melon; *ou*

queues de veau à la remoulade.
langues de mouton en filets.
palais de bœuf en beignets.
andouilles à la Provençale.

## SECOND SERVICE.

*Six entrées, la piéce de bœuf restant.*

gigot à l'eau.
quasi de veau à la crême.
poulets aux petits oignons blancs.
filets de lapereaux aux concombres; *ou*

côtelettes de mouton au persil.
caneton, aux pois.
pigeons aux fines herbes.
tourte de lapereaux.
salmi de perdreaux.
cailles à la poële.
pigeons en coquille.
poularde à la cardinale.

## TROISIEME SERVICE.

*Un gros entremets froid pour le milieu ; quatre plats de rôt, deux salades.*

un dindonneau.
une poularde.
quatre perdreaux.
six pigeons bardés en cailles.
deux salades d'herbes ; *ou*
ramereaux.
coq vierge.
poulets gras.
cailles.
deux salades.

## QUATRIEME SERVICE.

*Six plats d'entremets, le gros entremets restant au milieu.*

tartelettes de chocolat.
œufs brouillés à la coque.
beignets de feuilles de vigne.
tymbales de biscuits.
féves de marais à la crême.
artichauts à la sauce au beurre ; *ou*
blanc-manger.
œufs brouillés au verjus.
beignets à la reine.
asperges au coulis de jambon.
crême au cerfeuil.
artichauts à la Gascogne.

*Le fruit de la saison avec compôte, cerneaux, fromage à la crême, échaudés, glaces, & autres choses de l'office.*

## TABLE

### *De quinze couverts, servie à sept, en gras, pour l'automne & l'hyver.*

Ces deux saisons fournissent le plus aux délices de la table. On a de tout, & abondamment, sauf les fruits du printems & d'été, auxquels on supplée par les confitures qui nous les représentent.

## PREMIER SERVICE.

*Une oile pour le milieu.*

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

saucisses aux truffes.
palais de bœuf à la Saingaraz.
pieds d'agneau au gratin, aux petits oignons.
bresoles de mouton ; *ou*

cervelle de mouton à l'étuvée.
côtelettes d'agneau en papillotes.
filets de canards.
petits pâtés au jus.

DEUX ENTRE'ES.

beccaſſe à la ſauce à la beccaſſe.
ailerons de dindons à l'étuvée; *ou*
poularde à la crême.
pâté chaud de perdreaux; *ou*
pigeons aux oignons en crépine.
tourtereaux à la cendre.

## SECOND SERVICE.

*Une piéce de bœuf pour relever l'oile.*

## TROISIEME SERVICE.

*Deux plats de rôt.*

pluvier
chapon de Bruges; *ou*
poule de Caux.
beccaſſines.

QUATRE ENTREMETS.

foies gras en caiſſe.
cardons au jus.
crême de riz.
œufs au ſoleil; *ou*
crême au caffé.
choux-fleurs au Parmeſan.
omelette au fumet.
tourte de confitures.

DEUX SALADES.

*Le fruit ſelon la ſaiſon.*

# TABLE

*De vingt couverts, ſervie à onze, en gras, automne & hyver.*

## PREMIER SERVICE.

*Un ſurtout pour le milieu, qui y reſte pendant tout le ſervice; deux potages aux deux bouts.*

oile au riz.
potage aux légumes; *ou*
julienne au céleri.
biſque de pigeons aux écreviſſes.

*Quatre hors-d'œuvres aux flancs du ſurtout.*

Langue de bœuf au gratin.
beignets de fraiſe de veau.
boudin de lapin.
filets d'agneau en blanquette; *ou*
langue de bœuf en hâtelettes.
queue de veau à la Tartare.
poulets à la Goigny.
côtelettes de mouton à la purée de navets.

*Quatre entrées pour les quatre coins.*

queues de mouton au riz.
tourtes de beccaffes.
pigeons à la broche à la fauce au beurre.
poulets à la broche à la fauce aux truffes; *ou*
perdreaux aux foies.
poularde en hochepôt.
gigot à la Mailly.
canard en globe.

## SECOND SERVICE.

*Deux relevées d'entrées à la place des potages.*

piéce de bœuf avec une fauce hachée.
longe de veau rôtie avec une fauce piquante; *ou*
aloyau à la braife, à la fauce aux capres.
quartier de veau piqué fur le rognon, avec un puits dans la cuiffe.

## TROISIEME SERVICE.

*Rôt & entremets fervis enfemble, à treize.*

QUATRE PLATS DE ROT.

*Aux angles du fur-tout; deux falades, aux flancs; deux gros entremets, aux deux bouts; quatre entremets chauds aux quatre coins de la table.*

ROT.

poule de Caux, ou groffe poularde.
trois perdreaux.
plat de dix-huit mauviettes.
caneton de Rouen à la broche; *ou*
dinde aux truffes.
canard fauvage.
faifan.
poulets à la dauphine.

ENTREMETS FROIDS.

paté froid *ad libitum.*
tête de porc à la Piémontoife; *ou*
gâteau de Savoie.
jambon cuit fans feu & fans eau; *ou*
jambon à la broche au vin d'Efpagne.
pâté de chevreuil, ou d'autre venaifon.

ENTREMETS CHAUDS.

beignet à la crême.
truffes au court-bouillon.
cardons d'Efpagne au jus.
rattelettes; *ou*
beignets bacchiques.
artichauts frits.
crême à l'eftragon & au perfil
écreviffes au gratin.

*Le fruit de la faifon.*

On a donné le fervice double, pour laiffer le choix, & pour pouvoir l'augmenter dans les oc-

cafions

casions, selon le monde que l'on pourra avoir.

TALMOUSE : pâtisserie qui se fait avec du fromage blanc, bien gras, avec un peu de beurre & de poivre bien broyés, une poignée de farine, quelques jaunes d'œufs, un peu de lait, le tout pétri : on en met sur des abaisses de pâte fine, en relevant les bords. Dorez d'un œuf battu, & mettez au four.

TANCHE : poisson d'eau douce, de la figure de le carpe, dont les écailles sont petites & dorées. Comme ce poisson vit dans les endroits bourbeux, il est visqueux de sa nature, & a besoin de plus d'assaisonnement que ceux qui, avec plus de mouvement, vivent dans des eaux plus pures. Celles qui vivent dans des eaux plus limpides, & moins limoneuses, ont une saveur plus agréable que les autres.

*Tanches à la Provençale.* Limonnez & accommodez comme les soles à la Provençale. (Voyez *o le.*)

*Tanches à la sauce-robert.* Limonnez, vuidez, incisez, & les faites griller; servez avec une sauce-robert. On peut les servir aussi avec une sauce aux capres.

*Tanches en casserole.* Faites-les dégorger; habillez-les; fendez-les par le dos; désossez & farcissez d'un bon hachis de poisson. Frotez un plat de beurre, avec fines herbes, oignons, & assaisonnement ordinaire. Rangez-y vos tanches; assaisonnez dessus comme dessous; arrosez de beurre fondu. Panez; faites cuire au four de belle couleur. Servez à sec, ou ragoût de légumes, ou coulis d'écrévisses, ou sauce à l'Angloise.

*Tanches en compôte.* Otez la tête & la grosse arrête; coupez par tronçons; faites un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, jambon, bouquet; passez au beurre une pincée de farine, deux verres de vin de Champagne. A moitié de la cuisson,

mettez les anches, ſel & gros poivre; dégraiſſez; & ſervez avec un jus de citron.

*Tanches en fricaſſée au roux.* Faites rouſſir de la farine; paſſez-y les tronçons, avec champignons, ſel & poivre, bouquet, oignons piqués de cloux. Mouillez de moitié bouillon & moitié vin blanc bouilli. Liez avec un peu de coulis roux. Dans la ſaiſon des aſperges & des artichauts, on peut y en mettre, après les avoir fait blanchir.

*Tanches en fricaſſée de poulets.* Otez les têtes; coupez par tronçons; paſſez au beurre, avec bouquet; mouillez de bouillon & vin blanc, ſel & poivre: faites cuire à feu vif, & liez avec crême & jaunes d'œufs.

*Tanches farcies.* Farciſſez d'un godiveau fin de poiſſon; couſez les tanches. Farinez, & paſſez au roux; tirez-les enſuite, & mouillez ce roux de bouillon de poiſſon & vin blanc bouilli; remettez-y les tanches; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & ingrédiens ordinaires. Laiſſez mitonner; dreſſez & ſervez deſſus un ragoût de laitances.

*Tanches frites.* Habillez; fendez-les par le dos; poudrez d'un peu de ſel & farine; mettez-y le jus de quelques citrons; faites frire au beurre de belle couleur, & ſervez à ſec.

*Tanches grillées.* Limonnez-les à l'eau bouillante; écaillez; farciſſez le corps de beurre manié de fines herbes; faites griller, & ſervez avec quelque ſauce qui ait de la pointe.

*Tanches: (Terrine de)* ſe font comme celles de brochet & d'anguilles, en maigre.

OBSERVATION MEDECINALE.

La tanche fraîche & ferme, tirée d'une bonne eau, a du goût, & ſe digere facilement; elle convient à peu-près à tout le monde.

TARTE: piéce de four de deſſert.

*Tarte à la crême.* Faites une pâte demi-fine; formez-en une abaiſſe; faites bouillir une pinte de lait

avec du sucre, deux blancs d'œufs bien fouettés, un peu de farine, un peu d'eau de fleurs d'orange, & étendez de cette bouillie sur votre abaisse; faites un rebord; mettez au four, & servez avec bon sucre rapé.

*Tarte à la royale.* Mettez dans la pâte de l'abaisse du sucre en poudre. Faites bouillir du lait, jusqu'à ce qu'il s'épaississe un peu; mettez-y du sucre, six jaunes d'œufs bien délayés, & du beurre frais. Dressez cette crême sur l'abaisse, & finissez à l'ordinaire.

*Tarte au fromage.* Foncez une tarte de même pâte que ci-dessus. Faites une farce avec un fromage mou gras, sel, œufs & bon beurre; garnissez-en votre abaisse: un peu de crême la rendra encore plus délicate. Mettez au four; servez avec force sucre. Au lieu de crême, ou y peut mettre du fromage de Brie affiné.

*Tarte aux herbes.* Faites cuire poirée, pourpier, arroche, épinars hachés menu. Pétrissez avec beurre & fromage mou & gras, & sel. Finissez à l'ordinaire.

TARTELETTES: faites des abaisses de même pâte que ci-dessus. Battez des jaunes d'œufs, avec de la farine & beurre frais. Faites cuire cette espece de crême; emplissez-en vos abaisses, faites cuire, & sucrez pour servir.

TERRINE: entrée fort à la mode aujourd'hui, qui tire son nom de l'usage où l'on étoit autrefois de servir la viande dans la terrine même où elle avoit cuit, sans autre ragoût ou sauce que ce qu'elle avoit produit. Aujourd'hui la terrine est de différentes viandes cuites à la braise, qu'on sert dans un vase qu'on appelle *terrine*, soit d'argent, ou de fayance, avec telle sauce, coulis, purée, ragoût ou légumes qu'on trouve bon d'y mettre.

*Terrine à la bourgeoise aux marrons.* Faites cuire à la braise un poulet gras, une perdrix, un rable de liévre, une noix de veau & une de mouton, le

tout piqué de lard moyen, bien assaisonné dessus & dessous. Pelez des marrons, & les mettez dans une tourtiere couverte; faites-les cuire, feu dessus & dessous; nettoyez les ensuite de la petite peau, & les mettez avec les viandes. Assaisonnez la terrine dessus comme dessous; fermez bien & faites cuire en son jus; dégraissez ensuite, & y mettez un peu de coulis, dressez avec les marrons. On a vu aux articles particuliers diverses manieres de faire des terrines; on y renvoie.

*Terrine à l'Angloise.* Faites cuire telle viande que vous aviserez bon dans une bonne braise. Dressez-la ensuite dans une terrine, avec une bonne essence par-dessous, des rôties de pain passées au beurre, sur le tout du Parmesan rapé. Faites prendre couleur au four, ou avec une pelle rouge.

THÉ: plante qui nous vient de la Chine, & dont on fait ici un grand usage en infusion.

THON: poisson gros, lourd & ventru, commun dans la Méditerranée, vers les côtes de Provence & de Nice. Il est meilleur & plus sain, mariné que frit.

*Thon à la broche.* Piquez-en un gros morceau lardons d'anguilles & d'anchois, & faites rôtir. Arrosez-le, en cuisant, avec une marinade de maigre, oignons en tranches & citron, ciboules, poivre, sel, laurier & une livre de beurre, que vous mettrez dans la léchefrite. Dégraissez ensuite cette marinade, & la liez d'un coulis roux, avec quelques capres & servez sur le thon.

*Thon en caisse.* Faites une caisse de papier: mettez-y des tranches de thon avec beurre frais & fines herbes, sel & poivre; panez, mettez cette caisse dans une tourtiere; faites cuire de belle couleur entre deux feux vifs; ne laissez pas trop longtems; servez de belle couleur.

*Thon en salade.* Coupez par tranches, puis en filets, & servez avec une remolade.

*Thon frit.* Coupez par tranches du thon, de l'é-

paiſſeur de trois doigts. Faites-le mariner avec ſel & poivre, verjus, oignons piqués, jus de citron. Faites frire, & ſervez avec une remolade.

*Thon grillé.* Saupoudrez-le de ſel & poivre; frotez-le avec du beurre; faites griller, & ſervez au jus d'orange, ou au beurre roux.

*Thon ( Pâté de ) en pot.* Hachez-en la chair: mettez dans un pot avec beurre roux, & vin blanc, citron verd, ſel & poivre, champignons, ou marrons. Faites cuire, & ſervez avec pain frit.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le thon frais eſt un aliment nourriſſant & ſain, mais qui ne convient qu'aux gens qui ont un bon eſtomac, & font beaucoup d'exercice. Il eſt lourd, & ſe digere difficilement chez beaucoup de perſonnes: celles qui ſont délicates, doivent s'en abſtenir. Le thon ſalé ne doit ſe manger qu'en petite quantité par les gens les plus robuſtes, étant nuiſible aux perſonnes délicates, & à celles qui menent une vie ſédentaire.

TIMBALE: nom qu'on a donné à toute eſpece de ragoût qu'on enferme dans un pâté, & qu'on fait cuire au four. On en peut faire, & imaginer d'autant de façons qu'il y a de ſortes de ragoûts qui peuvent ſe mettre en pâté.

THYM: plante odoriférante, qu'on cultive dans nos jardins; elle s'emploie en aſſaiſonnement dans les cuiſines, à cauſe de ſon goût aromatique.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante n'entre que comme aſſaiſonnement dans les mets. Elle augmente le goût, & facilite la digeſtion par ſon irritation legere, & en échauffant un peu.

TOPINAMBOURS *ou* POMMES DE TERRE: ce ſont les nœuds de la racine d'une plante fort commune dans les jardins. La meilleure façon & la plus ſaine de les apprêter, eſt de les faire cuire

ſous la braiſe, & de les accommoder avec beurre frais, oignons & ſel.

On peut auſſi les faire cuire à l'eau bouillante, les peler enſuite, & les ſervir avec une ſauce blanche, & de la moutarde.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On regarde cet aliment comme ne fourniſſant que des ſucs groſſiers, viſqueux; & conſéquemment ſon uſage ne convient qu'aux plus forts eſtomacs, aux gens qui font beaucoup d'exercice, qui ont des ſucs digeſtifs très-actifs, & dont la faim ne s'appaiſe qu'en mangeant des alimens adouciſſans, & qui ſéjournent long-tems dans l'eſtomac.

TORTUE: animal amphibie, dont la tête & la queue reſſemblent à celle du ſerpent, & les pieds à ceux du lézard: il eſt couvert d'une écaille très-épaiſſe. Les bouillons de tortue ſont très-bons pour les phthiſiques, & pour épurer le ſang.

TOURIFAS. Prenez du petit lard, & le coupez en dés menus; faites-le cuire à demi dans l'eau, & le faites égoutter; enſuite mettez dans une caſſerole un peu de lard fondu ou du beurre, avec une poignée de petits dés de jambon; faites-les ſuer à feu doux; ajoûtez-y des champignons hachés menu, truffes, perſil & ciboules hachés de même; poudrez le tout d'une pincée de farine, & le mouillez de jus. Mettez-y le lard; aſſaiſonnez, & laiſſez migeotter. Il faut que la ſauce ſoit épaiſſe, & de bon goût. En retirant votre ragoût du feu, mettez-y un jus de citron, & le laiſſez refroidir. Faites des rôties de pain, de trois doigts de largeur, & longues de quatre, aſſez minces; couvrez-les de votre ragoût; trempez-les d'œufs battus; panez de mie pain; faites frire de belle couleur dans le ſaindoux. Vos rôties étant frites, dreſſez & ſervez chaudement.

TOURONS. Prenez des amandes que vous échau-

derez, pelerez & couperez en filets; faites-les deſſécher ſur le feu, avec du ſucre fin & du citron rapé. Quand ces amandes ſeront froides, mettez-y des blancs d'œufs & du ſucre; formez-en des ronds que vous mettrez ſur du papier, & ferez cuire enſuite au four à une chaleur douce.

*Tourons d'Eſpagne.* Prenez parties égales d'avelines & d'amandes douces que vous dépouillerez & que vous paſſerez à meſure à l'eau fraîche: ſi vous en avez une demi-livre des deux, ôtez-en le quart; coupez les bien menues: faites cuire une livre de ſucre à la forte plume; mettez-y les ſix onces reſtantes avec quelques zeſtes de citron; mêlez bien le tout; ôtez-le de deſſus le feu; fouettez un blanc d'œuf; mettez-le dans la poële; mêlez le tout; verſez ſur une feuille de papier. Coupez par tranches: ſi le touron n'eſt pas aſſez élevé, remettez le tout un moment ſur le feu, pour le faire renfler.

TOURTE: eſpece de pâtiſſerie, qui ſert pour entrée, entremets ou deſſert. Voyez aux articles particuliers la façon de faire une infinité de tourtes, d'entrées, d'entremets & de deſſert.

TOURTERELLE: eſpece de pigeon, plus petit, plus délicat, d'un blond cendré. Cet oiſeau, quand il eſt jeune, tendre & gras, eſt un manger très-ſain, très-délicat. La tourterelle s'accommode comme le pigeon & le ramier.

TRIPES: entrailles des animaux. Celles de cochon & de mouton ſervent à faire des boudins & ſauciſſes. Celles de bœuf & de vache ſe mangent en fricaſſée. C'eſt un aſſez mauvais aliment.

TRUFFES: tubercule charnu, couvert d'une croûte noirâtre chagrinée, qu'on trouve en Italie & dans pluſieurs provinces méridionales de la France, comme le Languedoc, la Provence, le Dauphiné, l'Angoumois, le Périgord & la Guienne. Elles ont une odeur & un goût très-agréables, qui les rendent d'un grand uſage dans l'aſſaiſonnement.

*Truffes à la braiſe.* Lavez, & les nettoyez bien;

essuyez-les ; mettez des bardes de lard sur du papier, bien assaisonnées ; mettez-y les truffes ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de jambon & de bardes de lard ; pliez le tout en plusieurs papiers ; mettez cuire sous la cendre, avec un peu de feu dessus ; dressez-les ensuite chaudement sur une serviette bien pliée. On les sert aussi cuites sous la cendre, sans apprêt.

*Truffes à la Perigord.* Nettoyez-les ; mettez-les cuire avec sel & une bouteille de vin de Champagne, pendant un quart d'heure, & servez.

*Truffes à la Lyonnoise.* Pelez, & coupez en tranches des truffes & champignons, & passez avec beurre, bouquet de persil, ail, trois cloux, thym, laurier, basilic. Mouillez d'un verre de vin de Champagne, coulis, sel & gros poivre. Faites cuire à petit feu, & servez garni de croûtons frits.

*Truffes au court-bouillon.* Nettoyez, & les mettez dans une marmite avec sel & poivre, oignons piqués de cloux, laurier, ciboules, & vin blanc ; faites cuire. Essuyez, & les dressez sur une serviette pliée comme les précédentes.

*Truffes au jambon.* Pelez des truffes ; mettez-les dans une casserole cuire avec du jus de veau. Faites un saingaraz ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; dressez les truffes & jettez dessus votre saingaraz.

*Truffes au vin de Champagne.* Pelez de grosses truffes ; faites une braise, mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très petit feu. Ecumez, mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers ; retirez, & les servez avec une sauce au vin de Champagne, où vous les laissez un peu mitonner, & dégraissez, avant de servir.

*Truffes en serviette.* Nettoyez de grosses truffes à l'eau tiéde. Faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, bouquet, cloux, racines, oignons, sel & poivre : étant cuites, servez dans une serviette.

*Truffes en surprise.* Prenez six truffes des plus belles : étant nettoyées, vuidez-les, sans intéresser la peau ;

faites cuire avec crêtes, ris de veau, six pigeons à la cuiller. Mettez chaque pigeon dans une truffe avec du ragoût; couvrez la truffe du morceau; dorez; servez avec une essence claire & jus de citron.

*Truffes vertes à l'Italienne.* Nettoyez, & les coupez en tranches; passez avez bonne huile, persil & ciboules hachés, avec un verre ou deux de vin blanc, sel & poivre concassé. Faites cuire un quart d'heure, en dégraissant l'huile. Finissez à courte sauce.

*Truffes.* (*Pain aux*) Ayez un pain farci & frit. Pelez & coupez des truffes par tranches; faites cuire à petit feu avec du jus de veau lie d'un coulis de veau & jambon. Faites-y mitonner le pain; dressez-le ensuite & jettez le ragoût dessus.

*Truffes.* (*Potage aux*) Pelez-les & les coupez par tranches; mettez dans une marmite, avec jus de veau; faites cuire à petit feu. Etant cuites, mettez-y un coulis clair de perdrix; mitonnez des croûtes; mettez au milieu un pain de profiterole farci. Jettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

*Truffes.* (*Potage de croûtes aux*) Faites cuire des truffes comme dessus; liez d'un coulis clair de veau & jambon; mitonnez des croûtes de jus de veau. Faites un cordon de tranches de truffes; jettez dessus le ragoût & le jus.

*Truffes* (*Potage de croûtes aux*) *en maigre.* Farinez des truffes vertes; liez le ragoût d'un coulis. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson. Laissez attacher au fond du pot. Mettez dessus un petit pain farci. Jettez le ragoût sur le potage.

*Truffes* (*Ragoût de*) *en gras.* Pelez des truffes, & les coupez par tranches. Passez-les avec du beurre le plus fin. Mouillez de bouillon, & ensuite d'un blond de veau; assaisonnez; dégraissez, & servez pour entremets.

*Truffes* (*Ragoût de*) *en maigre.* Apprêtez de même; mouillez de bouillon de poisson; faites mitonner

avec bouquet, ſel & gros poivre ; liez d'un coulis d'écreviſſes, & ſervez.

*Truffes.* (*Tourte de*) Les tourtes de truffes ſe font de même que celles de champignons. (Voyez *Champignons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truffes fermes, tirées de la terre depuis peu de tems, ſaines, & qui ont du parfum, ſont un aſſaiſonnement ſtomachique, un peu échauffant, & qui favoriſe la digeſtion ; mais ſi on en mange beaucoup, elles forment un aliment de difficile digeſtion, qui ne donne que des ſucs groſſiers & âcres, dont l'uſage habituel eſt nuiſible. Les truffes en aſſaiſonnement conviennent même aux perſonnes délicates, & dont l'eſtomac eſt foible ; il n'y a que les gens forts qui ont un bon eſtomac, des ſucs digeſtifs très actifs, & font beaucoup d'exercice, qui doivent s'en permettre l'uſage fréquent, ou une quantité auſſi grande que des alimens ordinaires.

TRUITE : poiſſon d'eau douce, qui aime les eaux vives, & ſur-tout les courants les plus rapides. Ce poiſſon eſt d'une agilité ſurprenante : il remonte non-ſeulement les rivieres les plus rapides ; mais il s'élance & remonte les chutes d'eau les plus hautes & les plus difficiles. Le mouvement extraordinaire qu'il ſe donne, ne contribue pas peu à rendre ce poiſſon délicat, d'une ſaveur agréable & d'un uſage très-ſain.

*Truite à la Hollandoiſe.* Faites-leur prendre ſel une heure. Faites cuire avec une bouteille de vin blanc, trois oignons, bouquet, cloux, deux gouſſes d'ail, laurier, thym, baſilic, & beurre manié de farine. Faites bouillir à feu vif ; ôtez les oignons & le bouquet ; ſervez avec leur ſauce : un quart d'heure ſuffit pour les cuire ; jettez, en ſervant, un peu de perſil blanchi.

*Truites à la Huſſarde.* Otez la peau, & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes ; aſ-

ſaiſonnez de bon goût. Faites mariner & griller enſuite. Servez-les avec une remolade.

*Truites à la lézard.* Prenez les plus belles qu'il ſe pourra; écaillez; vuidez & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, avec ſel & poivre. Mettez-les dans une poiſſonniere, avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les paſſe d'un bon doigt; mettez ſel & poivre, oignons, cloux, muſcade, bouquet & une croûte de pain. Faites cuire à feu clair, de ſorte que le vin s'enflamme. Lorſque la flamme commence à diminuer, jettez-y du beurre.

*Truites à la Polonoiſe.* Inciſez des truites, & les ſalez. Quand elles auront pris le ſel, faites-les cuire avec quelques oignons, bouquet, perſil, ciboules, thym, baſilic & laurier, cloux & ail, macis & vin blanc, où le poiſſon baigne. Faites cuire à grand feu; laiſſez réduire la ſauce, & ſervez avec ce qui en reſtera.

*Truites au court-bouillon.* Faitez-les cuire comme les ſaumons. (Voyez *Saumon.*)

*Truites aux anchois.* Ecaillez, vuidez & les inciſez ſur le côté. Faites mariner avec ſel & gros poivre, ail & perſil, ciboules & champignons hachés, thym, laurier & baſilic en poudre, huile fine; mettez-les dans une tourtiere, avec une marinade; panez, & faites cuire au four; ſervez enfin avec une ſauce aux anchois.

*Truites aux champignons.* Inciſez & faites-les griller. Dreſſez & jettez deſſus un ragoût de champignons.

*Truites aux concombres.* Faitez griller comme deſſus, & ſervez deſſus un ragoût de concombres, que vous aurez fait préalablement mariner.

*Truites frites.* Inciſez, ſalez & farinez-les; faites-les frire au beurre raffiné. Egouttez, & ſervez à ſec.

*Truites grillées à la ſauce blanche.* Faites griller, comme on a dit plus haut; & ſervez avec une ſauce blanche.

*Truites grillées aux écrevisses.* Faites griller comme dessus, & jettez dessus un ragoût de queues d'écrevisses. On les sert de même avec toute sorte de ragoûts maigres; on les sert aussi avec le coulis d'écrevisses.

*Truites. (Pâté de)* Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dressez le pâté; foncez-le de beurre frais; faites un godiveau de chair de truites, champignons; truffes, persil, ciboules, beurre frais, avec fines herbes, épices, sel & poivre; couvrez de beurre frais. Finissez à l'ordinaire; faites cuire; dégraissez. Mettez-y un ragoût d'écrevisses, & servez chaud.

*Truites. (Terrine de)* On coupe les truites en deux ou trois tronçons: le surplus du procédé est le même que pour le saumon.

*Truites (Terrine de) en gras.* Elle se fait comme celle de saumon.

*Truites (Terrine de) en maigre.* (Voyez *Saumon*.) C'est encore la même chose.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truites, & sur-tout les truites saumonées, qui ont le chair grasse, ferme, rougeâtre, & sortent d'une belle eau, sont un aliment savoureux, assez leger, aisé à digérer, & sain. Il convient à tout le monde, & même aux personnes délicates; à celles qui ont l'estomac foible, aux convalescens, sur-tout quand il est frit ou rôti sur le gril; ce qui ôte à la chair une partie de la graisse, qui, chez bien des gens, empêche, ou du moins retarde la digestion.

TURBOT: poisson de mer, qu'on appelle le *faisan de mer*, à cause de sa bonté. C'est un des meilleurs poissons, tant pour le goût, que pour la santé.

*Turbot à la ciboulette*, Mettez dans une casserole deux ou trois verres de consommé, du beurre manié de farine, gousse d'ail piquée d'un clou, blancs de ciboules blanchis & hachés; tournez la sauce;

dreſſez & jettez la ſauce deſſus ; ſi ce ſont des turbotins, menagez l'aſſaiſonnemen.

*Turbot à la Hollandoiſe.* Faites cuire au court-bouillon blanc, comme deſſus; & ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe.

*Turbot à la Minime.* Prenez un quartier d'un bon turbot ; faites-le mariner & griller enſuite, en l'arroſant avec ſa marinade ; & ſervez avec une ſauve à la Minime.

*Turbot à la Périgord.* Foncez un plat de toutes ſortes de fines herbes, avec un peu d'huile, perſil, ciboules, champignons, truffes, ail, le tout bien haché ; mettez le turbot ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, en l'aroſant d'huile. Panez ; mettez au four. Servez avec un jus de citron, ſans autre ſauce.

*Turbot à la Reine.* Faites cuire à la braiſe, avec veau & jambon, lard & aſſaiſonnement ordinaire. Mouillez cette braiſe d'une bouteille de vin de Champagne, quand elle aura ſué demi-heure : dreſſez le turbot, & ſervez avec une ſauce à la reine.

*Turbot à la Sainte-Menehould.* Faites-le cuire à moitié dans du vin blanc & du lait, avec fines herbes, ſel, beurre & coriandre : dreſſez ; panez ; faites prendre couleur au four, & ſervez avec une ſauce à l'anchois.

*Turbot ou coulis d'écreviſſes.* Faites cuire dans une caſſerole, avec ſel & poivre, perſil en bouquet & fines herbes de même, oignons piqués de cloux, laurier, deux ou trois livres de veau en tranches, bardes de lard ; faites ſuer: étant attachés, mettez du beurre frais, un peu de farine. Le roux fait, mouillez de bouillon; détachez avec la cuiller ce qui fond; bardez le turbot, & faites cuire avec une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, le jus de veau, & le veau par-deſſus: étant cuit, laiſſez-le mitonner ſur des cendres chaudes; dreſſez, & ſervez deſſus un ragoût d'écreviſſes; liez d'un coulis d'écreviſſes.

*Turbot au court-bouillon.* Pliez-le dans une ſerviette, & le faites baigner dans l'eau ſalée & paſ-

sée à l'air ; faites-le cuire dans cette eau : étant cuit, mettez le vaisseau sur des cendres chaudes mitonner avec deux pintes de lait. Dressez ensuite le turbot sur une serviette. Garnissez de persil frit.

*Turbot aux écrevisses en gras.* Faites-le cuire, comme celui au coulis d'écrevisses, & servez avec un bon ragoût d'écrevisses.

*Turbot aux écrevisses en maigre.* Faites-le cuire avec sel & poivre, fines herbes, persil, ciboules, oignons piqués de cloux, & laurier. Faites un demi-roux avec farine & beurre; mouillez de bouillon de poisson ; versez dans la casserole au turbot, avec une bouteille de vin blanc bouilli. Etant cuit, laissez-le deux heures dans son jus, & dressez ensuite ; en servant, jettez dessus un ragoût d'écrevisses, en maigre ; liez d'un coulis de même.

*Turbot en casserole.* Vuidez ; lavez & essuyez. Etendez du beurre dans un plat, avec sel & poivre, muscade, persil haché, ciboules entieres, demi-septier de vin de Champagne. Coupez la tête & la queue du turbot ; mettez-le dans le plat; assaisonnez dessus comme dessous ; frotez de beurre fondu ; panez d'une mie de pain bien fine ; mettez au four. Dégraissez, faites autour un cordon d'anchois, ou de coulis d'écrevisses, & servez à sec.

*Turbot aux laitances de carpes.* Faites cuire, comme le précédent, & servez dessus un bon ragoût de laitances de carpes.

*Turbot en entrée, en gras.* Faites-le cuire comme le turbot au coulis d'écrevisses, & le servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, mousserons.

*Turbot en maigre, avec toutes sortes de ragoûts.* Faites-le cuire comme celui aux écrevisses en maigre; & servez avec les ragoûts de *champignons*, *huitres*, *moules*, *mousserons*, *truffes*, & autres ragoûts maigres.

*Turbot pour entrée, en maigre.* Faites cuire comme celui aux écrevisses en maigre, & servez avec un

ragoût de laitances, truffes, champignons & mousserons.

*Turbot à la Bourgogne.* Ayez des tranches de pain, comme pour la soupe. Trempez-les dans l'œuf battu; ayez un bon salpicon: mettez-en sur les tranches de pain; unissez avec l'œuf battu. Panez-les; faites frire, & servez avec des filets de turbots en terrine, soit en gras, ou en maigre, & qui s'accommodent comme ceux de soles. (Voyez *Soles.*)

*Turbot* ou *Turbotins au four.* Faites mariner; dressez ensuite avec l'assaisonnement sur un plat; mettez-y un verre de vin blanc; saupoudrez de moitié mie de pain & Parmesan rapé. Faites cuire au four; égouttez; dégraissez, & servez avec une sauce hachée au beurre.

*Turbot* ou *Turbotins farcis.* Habillez-les; levez la peau de dessous, sans l'ôter; farcissez avec beurre manié de fines herbes, champignons, persil, ciboules hachés très-fin, avec mie de pain & jaunes d'œufs, sel & poivre, muscade & basilic en poudre. Frotez un plat de beurre manié de fines herbes; mettez-y les turbotins, le dos en dessous. Mettez dessus du beurre fondu, avec un jaune d'œuf, sel & fines herbes. Laissez-le figer; dorez d'un jaune d'œuf; panez; mettez au four; dégraissez, étant cuit; & servez avec une sauce blanche.

*Turbotins grillés.* Vuidez; incisez sur le dos; faites mariner à l'ordinaire; panez & faites griller, & servez avec un jus d'orange.

*Turbot.* (*Pâté de*) Dressez un pâté; foncez-le de beurre frais, avec sel, poivre, fines herbes & épices; mettez dessus un turbot piqué d'anchois; assaisonnez comme dessous; couvrez de beurre; finissez à l'ordinaire. Faites cuire au four. Dégraissez & jettez dedans un ragoût d'écrevisses, truffes & champignons.

*Turbot.* (*Tourte de filets de*) (Voyez *Soles.*) Celle-ci se fait de même.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le turbot frais, ferme, bien en chair, est un aliment délicat, savoureux, assez leger, aisé à digérer, & sain. Il convient à presque tout le monde, étant pris dans une quantité modérée.

## [VEA]

VANNEAU : oiseau de la grosseur du pluvier, qui habite les mêmes lieux, qui vit comme lui, & fait à-peu-près le même exercice ; il s'accommode comme les pluviers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le vanneau qui est jeune, gras & tendre, a une chair assez délicate, & d'assez facile digestion. C'est un des alimens que les personnes convalescentes, sédentaires, & dont l'estomac est foible, peuvent se permettre.

VEAU : petit de la vache, animal trop connu, & dont la chair est d'un trop grand usage parmi les alimens, pour le décrire : les veaux qui nous viennent de Normandie, & qu'on appelle *veaux de riviere*, sont d'un blanc & d'un goût excellens.

*Veau à la Piémontoise.* Piquez un quasi de gros lard bien assaisonné. Faites-le cuire dans une terrine, comme le bœuf à la mode ; laissez refroidir ; dégraissez ; étendez la gelée qui reste sur le veau, & servez froid pour entremets : on peut le servir chaud pour entrée.

*Veau à la Rambouillet.* Faites à un morceau des trous près les uns des autres ; remplissez - les d'un bon godiveau ; enveloppez le veau de lard & papier. Faites rôtir. Etant cuit, ôtez le lard & le papier. Dorez-le avec œuf battu ; panez ; faites prendre couleur, & servez avec une sauce piquante.

*Veau en casserole.* Coupez des tranches de veau un peu épaisses ; lardez-le, & les faites frire avec

des

des bardes de lard dessous, sur un feu modéré, des deux côtés; farinez-les ensuite, & les mouillez de bouillon avec sel & poivre, cloux, persil, ciboules. Laissez cuire la sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus.

*Veau.* (*Blond de*) Quand la viande a bien sué dans la casserolle, on la laisse attacher comme pour en tirer un jus léger; on fait alors un demi-roux avec du lard fondu & de la farine: on mouille de bouillon avec un peu de jus; & l'on finit en dégraissant & en passant ce blond par le tamis, sans le presser.

*Veau* (*Cervelle de*) *à l'Italienne.* Faites-la cuire avec de bons assaisonnemens. Coupés par morceaux comme des noix, trempez dans l'œuf battu, panez de mie de pain bien fine. Faites cuire comme les pigeons au basilic; servez avec jus de citron.

*Veau* (*Cervelle de*) *aux petits oignons.* Faites dégorger & cuire avec bouillon, vin blanc, barde de lard, citron en tranches, bouquet, ail, cloux, &c. Faites cuire, d'autre côté, de petits oignons blancs; assaisonnez de même avec bouillon seulement: étant cuits, mettez-les mitonner avec un peu de coulis & de réduction. Egouttez les cervelles; dressez & jettez dessus ce ragoût d'oignons.

*Veau* (*Cervelle de*) *en caisse.* Faites-la dégorger à l'eau tiède; coupez-la en plusieurs morceaux, faites mariner avec huile, jus de citron, ail, champignons, persil, ciboules, sel & gros poivre; frottez d'huile des caisses de papier; foncez-les d'une petite barde de lard; mettez dans chacune de la cervelle avec de la marinade; couvrez d'une barde: faites cuire sur le gril à petit feu, & servez dans les caisses.

*Veau* (*Cervelle de*) *frite.* Coupez par morceaux, & faites mariner comme dessus. Egouttez, farinez, faites frire; & servez avec persil frit.

*Veau* (*Côtelettes de*) *aux fines herbes.* Passez au feu

avec lard fondu, ciboules, champignons, persil; ail, basilic, le tout haché fin. Mettez-y les côtelettes avec sel & poivre; couvrez de lard, & faites cuire à petit feu. Tirez-les, & mettez dans la sauce du coulis. Faites bouillir pour dégresser, & servez avec jus de citron sur les côtelettes.

*Veau (Côtelettes de) en papillotes.* Faites mariner avec huile, sel & poivre, persil, ciboules, champignons hachés; enveloppez-les de papier huilé; faites griller à petit feu, avec un peu de leur marinade, & les servez à sec dans leur papier.

*Veau (Côtelettes de) farcies & grillées avec une essence.* Prenez-les épaisses; faites un trou le long de la côte: & farcissez d'une farce de volaille fine, cousez & saupoudrez de sel & gros poivre, avec laurier; faites-les mariner avec lard fondu, fines herbes; enveloppez d'une barde de lard & d'une feuille de papier; faites griller à petit feu; ôtez le papier & le lard, & servez avec une essence.

*Veau (Côtelettes de) glacées aux petits oignons.* Piquez de petit lard; faites cuire, & glacez comme les fricandeaux, & servez avec un ragoût de petits oignons, tel que dessus.

*Veau (Côtelettes de) glacées aux petits pois.* Comme au précédent: servez avec un ragoût de petits pois.

*Veau (Cuisseau de) à la braise aux épinars.* Parez-les bien; lardez, & faites cuire à la braise avec racines; mouillez de vin blanc, après l'avoir laissé suer une demi-heure. Ajoûtez du bouillon, étant cuit, servez avec un ragoût d'épinars; on peut le servir froid par tranches pour entremets.

*Veau (Cuisseau de) à la crême.* Lardez & faites mariner, dix ou douze heures avec beurre, sel & poivre, cloux, ail & oignons, persil & ciboules avec trois pintes de lait: faites chauffer cette Sainte-Menehout, en la remuant quand elle est froide: mettez-y le cuisseau. Essuyez & faites-le cuire à

la broche ; enveloppez de bardes de lard & de papier. Etant cuit, panez-le; faites lui prendre couleur, & servez avec une sauce piquante.

*Veau* (*Cuisseau de*) *à la daube.* Lardez-le de gros lard ; assaisonnez ; faites-le cuire dans une bonne braise une demi-heure ; mouillez ensuite d'une bouteille de vin blanc ; faites cuire à petit feu ; laissez réfroidir dans sa cuisson ; dressez & laissez dessus le reste de sa sauce en glace ; servez-le à froid.

*Veau* (*Filets de*) *au blanc.* Passez au beurre des filets de champignons, avec bouquet, ail, cloux ; mouillez de bouillon, & faites réduire la sauce. Coupez du veau cuit à la broche en filets minces : faites chauffer dans le ragoût sans bouillir ; liez avec crême & jaunes d'œufs ; servez avec jus de citron.

*Veau* (*Filets de*) *aux concombres.* Prenez des filets de veau cuits à la broche, & les faites chauffer, sans bouillir, dans un ragoût de concombres.

*Veau* (*Fricassée de*) *blanche.* Coupez du gros bout d'une longe rôtie & froide des tranches ; passez au beurre une pincée de farine avec persil & ciboules remuez & y mettez le veau avec sel & poivre ; mouillez ensuite de bouillon, liez de quelques jaunes d'œufs avec crême & persil haché. On peut au lieu de crême mettre du verjus dans la liaison.

*Veau* (*Jus de*) Battez des rouelles de veau ; foncez-en une casserole avec quelques oignons, carottes & panais avec bouillon. Faites suer doucement & attacher légerement, mouillez de mitonnage, & laissez cuire doucement ; le veau étant cuit passez le jus au tamis & le conservez pour les potages & ragoûts.

*Veau* (*Longe de*) *à la braise.* Piquez de gros lard, & faites cuire à une bonne braise ; servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, &c.

On peut auſſi la ſervir avec les ragoûts de *concombres* & *laitues* pour groſſe entrée.

*Veau* (*Longe de*) *à la crême ou à la Gaſconne.* (Voyez *cuiſſeau à la crême*) le procédé eſt le même.

*Veau* (*Longe de*) *en ragoût.* Lardez de gros lard bien aſſaiſonnez ; faites rôtir, étant preſque cuite ; mettez-la dans une caſſerole avec bon bouillon & vin blanc, bouquet, champignons, le dégoût de la longe & farine frite, faites mitonner, aſſaiſonnez de bon goût & ſervez à courte ſauce.

*Veau* (*Noix de*) *à la bourgeoiſe.* Faites-les mortifier ; parez-les & les coupez en fricandeaux ; lardez de gros lard & jambon. Faites cuire ſur des tranches de veau, bardes de lard, fines herbes & aſſaiſonnement deſſus comme deſſous, dans leur jus à l'étouffée. Sur la fin de leur cuiſſon, mettez demi-verre de Champagne. Achevez, dreſſez, paſſez le jus au tamis & ſervez deſſus.

*Veau* (*Noix de*) *glacée à la chicorée au blanc.* Faites cuire & glacer, comme la précédente ; faites blanchir & cuire de la chicorée à une bonne braiſe ; égouttez, & la paſſez au beurre, avec oignons & bouillon. Liez la ſauce de crême & de jaunes d'œufs ; & ſervez ſur ce ragoût vos noix de veau.

*Veau* (*Noix de*) *glacée.* Piquez de petit lard ; faites blanchir & cuire avec jambon, bouillon, bouquet, cloux, champignons entiers. Retirez ; dégraiſſez la ſauce ; paſſez-la au tamis ; faites réduire en glace. Glacez-y les noix, retirez-les encore. Mettez du coulis dans la caſſerole ; faites faire un bouillon ; paſſez de nouveau cette ſauce au tamis, & ſervez les noix de veau pour entrée.

*Veau* (*Noix de*) *glacée aux petits pois.* Faites cuire & glacer comme deſſus, & ſervez ſur un ragoût de petits pois.

*Veau* (*Oreilles de*) *à la Ravigotte.* Faites cuire comme les précédentes, & ſervez avec une ſauce à la Ravigotte.

*Veau (Oreilles de) en menus droits.* Echaudez & faites blanchir, & cuire ensuite avec bouillon, bardes de lard, bouquet, thym, laurier, basilic, ail, cloux, sel & poivre. Etant cuits, laissez refroidir; coupez en filets, faites une sauce avec jambon, champignons, oignons, vin de Champagne, réduction, coulis & assaisonnement, comme dessus. Faites bouillir à petit feu; mettez-y les filets; dégraissez; ôtez le jambon & le bouquet; mettez-y de la moutarde. Faites chauffer, sans bouillir, & servez.

*Veau (Pâté de) chaud.* Lardez des tranches de rouelle de moyen lard bien assaisonné; foncez une abaisse de pâte fine d'un bon godiveau; arrangez-y le veau Garnissez de pointes d'asperges, champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichauts, lard pilé, fines herbes, épices, sel & poivre; couvrez d'une autre abaisse; faites cuire deux heures. Dégraissez ensuite, & y jettez un coulis de veau & jambon.

*Veau. (Pâtés froid de)* Lardez de la rouelle de gros lard bien assaisonné, & faites mariner avec vinaigre. Mettez dans une pâte ordinaire, avec lard pilé, bardes de lard, laurier & assaisonnemens accoutumés. Couvrez, mettez au four; étant cuit, servez froid.

*Veau (Poitrine de) à la braise.* Piquez de gros lard; assaisonnez; faites cuire à une bonne braise; égouttez & servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, &c.

*Veau (Poitrine de) à l'Allemande.* Parez & faites blanchir, & cuire à la braise, avec une demi-bouteille de vin blanc. Fendez-la par le milieu des tendrons; & servez dessus une sauce à l'Allemande.

*Veau (Poitrine de) au basilic.* Faites blanchir, & coupez en morceaux égaux; faites cuire dans une braise de haut goût. Panez; trempez dans l'œuf battu. Panez encore; faites frire, & servez garni de persil frit.

*Veau (Poitrine de) au pere Douillet.* Faites tremper & blanchir ; mettez-la dans une chaponiere, avec bouillon, racines, oignons, thym, laurier, basilic, verjus, pulpe de citron, bouquet, sel & poivre. Servez-la avec un peu de saucisson.

*Veau (Poitrine de) aux concombres.* Farcissez d'une farce fine de volaille ; faites cuire à une bonne braise ; & la servez sur un ragoût de concombres. Il faut la piquer de petit lard, avant de la faire cuire.

*Veau (Poitrine de) aux laitues.* Faites cuire à une bonne braise, & servez avec un ragoût de laitues.

*Veau (Poitrine de) aux pointes d'asperges.* Piquée & cuite à la braise, servez dessus un ragoût de pointes d'asperges.

*Veau (Poitrine de) aux pois verds.* Faites cuire, comme dessus ; servez dessus un ragoût de pois verds ; liez d'un coulis de veau & jambon, un jaune d'œuf, un peu de crême.

*Veau (Poitrine de) farcie à la broche, avec différens ragoûts.* Cuite comme dessus, on peut la servir avec toute sorte de ragoûts de légumes.

*Veau (Poitrine de) farcie à la broche au jambon.* Farcissez comme la précédente ; piquez de gros lard bien assaisonné ; enveloppez de veau & jambon ; faites rôtir. Servez garnie de tranches de jambon, le jus dessus.

*Veau (Poitrine de) en fricassée de Poulets.* Coupez-la en petits morceaux ; faites blanchir ; finissez le ragoût comme la fricassée de poulets.

*Veau. (Potage d'une poitrine de)* Farcissez un pain d'un bon godiveau. Mettez ce pain au milieu du potage ; dressez à l'ordinaire ; mouillez du bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau, avec autres viandres ; nourrissez d'un bon jus de veau. On en fait de même, avec le jarret de veau.

*Veau (Tendrons de) à l'Allemande.* Coupez en morceaux égaux, & le surplus du procédé, comme pour la poitrine à l'Allemande. Il en est de même

des *tendrons aux pois*, des *tendrons fruits*, des *terrines de tendrons* aux *petits pois*, à la *purée verte* & aux *laitues*, qui ſont des répétitions des procédés, pour les différents apprêts de poitrine de veau, à très-peu de choſe près, que le bon ſens indique de reſte.

*Veau (Tête de à l'Angloiſe)* Echaudez-la, & la fendez en deux, pour la mieux faire dégorger en pluſieurs eaux tiédes; faites cuire ces deux moitiés avec la langue dans une bonne braiſe. Panez une moitié de mie de pain bien fine; arroſez-la de beurre & fines herbes, & lui faites prendre couleur au four. Faites un ragoût de l'autre moitié. Coupez la langue en menus droits; coupez la cervelle en petits dés, après avoir fait mariner; faites frire avec du petit lard coupé de même. Servez la moitié entiere dans le ragoût de l'autre, avec un cordon de petit lard & cervelle, & perſil frit.

*Veau (Tête de) farcie.* Bien dégorgée, bien nette, déſoſſez la; faites un lit de farce fine de volaille & aſſaiſonnement ordinaire; mettez ſur cette farce un ragoût de perdreaux, pigeons, cailles, ou ortolans; couvrez le ragoût de la même farce; arrangez la tête, comme ſi elle étoit entiere. Enveloppez-la d'un flanchet de veau; ficelez; faites cuire à une bonne braiſe. Servez-la, avec une eſſence de jus de citron. On peut la ſervir avec les ragoûts de *truffes*, d'*écreviſſes*, & autres.

*Veau (Tête de) frite.* Déſoſſez & farciſſez avec une farce fine bien liée, & des filets de bœuf, moutons, lardons de lard & de jambon; couſez & lui conſervez ſa premiere forme. Faites cuire comme une bonne daube; trempez dans l'œuf battu; panez; faites frire, & ſervez avec perſil frit. La tête de chevreuil ſe ſert apprêtée de même; mais il ne faut pas lui ôter les os du crâne.

*Verpré. (Conſerve au)* Prenez de la poirée, ou des épinards, ou du bled verd, celui que vous

voudrez des trois ; faites blanchir, preſſéz & exprimez en le ſuc. Faites réduires ce ſuc à un tiers, & le mettez dans du ſucre cuit à la grande plume. Bien délayé, verſez-le dans des moules de papier ; laiſſez refroidir, pour le couper de la forme que vous voudrez. Il faut une livre de ſucre, pour environ un quarteron de ſuc exprimé.

VERJUS : liqueur acide, qu'on tire par expreſſion d'une groſſe eſpece de raiſin; qui croit en treille. Le raiſin qu'on emploie à cet effet, eſt le groiſſois, le farineau, le bourdelois; il faut cueillir ce raiſin encore verd; mais pas trop. On garde cette liqueur dans des tonneau bien bouchés, pour la conſerver en bon état; ſi l'on y met un peu de ſel, cela ne peut faire que du bien.

VERJUS : c'eſt le raiſin qu'on emploie à cette liqueur ; mais qu'on confit de diverſes manieres. Comme nous l'allons dire ci-après.

*Verjus à oreille.* Faites confire du verjus au liquide comme nous l'allons dire à l'article ſuivant. Tirez-le de ſon ſyrop, faites-le égoutter. Fendez-en un grain par le côté ; pour en couvrir un autre, ſur lequel vous l'appliquerez de façon, que les deux n'en faſſent qu'un. Trempez-les dans le ſyrop, à meſure que vous les aurez, ainſi ajuſtés Dreſſez-les auſſi à meſure ſur des feuilles de fer-blanc; poudrez-les de ſucre fin, & les faites ſécher à l'étuve.

*Verjus au liquide.* Prenez du verjus preſque mur ; ôtez-en les pépins, mettez-le ſur le champ, dans l'eau prête à bouillir; & le paſſez à l'eau fraîche, dès qu'il commencera à pâlir. Laiſſez-le refroidir dans ſa premiere eau, pour le faire reverdir ſur la cendre chaude ; & couvert. Egouttez-le enſuite ; paſſez le dans une terrine; ſans le remettre au feu, verſez deſſus autant peſant de ſucre, cuit à liſſé à moitié chaud. Laiſſez-le en cet état quelque tems, & lui faites faire à quatre jours conſécutifs quelques bouillons dans ſon ſucre, finiſſez votre confi-

ture au grand perle; & la tenez encore une nuit à l'étuvée avant de l'empoter.

*Verjus au liquide sans peau.* Dépouillez du verjus, ôtez-en les pepins; & lui faites faire seulement deux bouillons, dans pareillle quantité de sucre fin, fondu avec un verre ou un demi-verre d'eau selon la quantité.

*Verjus au sec.* Egouttez du verjus, confit au liquide de son syrop; dressez-le sur des feuilles; poudrez-le de sucre fin, & le faites sécher à l'étuve.

*Verjus.* ( *Canelons de* ) Exprimez du suc de verjus, & le passez à travers un linge; mêlés-le avec egale quantité d'eau. Mettez-y demi-livre de sucre par pinte; faites prendre à la glace, & mettez dans des moules à canelons pour servir à son tems.

*Verjus.* ( *Clarequets de* ) Exprimez du suc de verjus presque mur; mettez-le avec la même quantité de jus de pommes. Mettez le tout dans du sucre au caffé, & le faites chauffer sans bouillir. Pour une chopine de ce jus mêlé; il faut deux livres de sucre. Mettez en gobelets, quand votre jus formera la gelée.

*Verjus.* ( *Compôte de* ) Prenez votre verjus, comme nous avons dit à l'article *verjus confit au liquide.* Rafraichi & reverdi; faites-lui faire seulement deux bouillons, dans le sucre cuit à la grande plume.

*Verjus* ( *Compôte de* ) *confit.* Prenez du verjus confit au liquide; tel que ci-dessus. Mettez-en dans une poële, avec suffisamment de syrop, un peu d'eau & de sucre; lorsque le tout sera prêt à bouillir, tirez le verjus & le dressez; & finissez le syrop pour le servir sur votre compôte.

*Verjus* ( *Compote de* ) *sans peau.* ôtez légérement la peau & les pépins; passez ensuite dans du sucre à la grande plume; faites lui prendre un seul bouillon & le dressez aussi-tôt.

*Verjus.* ( *Conserve de* ) Prenez du verjus mûr; écrasez-le & le passez au tamis. Faites dessécher

la marmelade que vous aurez extraite, délayez-la dans du sucre cuit à la grande plume une livre pour un quarteron de marmelade.

*Verjus* (*Gelée de*) Faites reverdir votre verjus comme pour la compote, ou pour le confire au liquide, quand il est ainsi, passez le au tamis, mettez la marmelade dans du sucre cuit à perlé & l'y faites bouillir jusqu'à ce que le sucre étant revenu à perlé votre verjus tombent en nappe de l'écumoire que vous y tremperez. Autant de sucre que de fruit dans cette préparation.

*Verjus.* (*Glace de*) Prenez du verjus presque mûr, écrasez-le & le passés au tamis, mettez y beaucoup de sucre, passez-le ensuite à la chausse, & le faites prendre à la glace ainsi que toutes les autres substances qui sont susceptibles du même apprêt.

*Verjus.* (*Marmelade de*) Faites reverdir votre fruit comme pour la confiture au liquide. Passez le au tamis avec forte expression; faites dessécher la marmelade & la mêlez avec du sucre cuit au cassé. faites chauffer seulement sans bouillir, & mettez autant de sucre que de fruit desséché.

*Verjus* (*Autre marmelade de*) Votre verjus étant préparé comme le précédent, & passé au tamis, faites le cuire avec autant pesant de sucre fin, jusqu'à ce que la marmelade colle entre les doigts.

*Verjus* (*Massepains de*) Desséchez de la marmelade de verjus avec de la pâte d'amande, Délayez le tout dans le sucre cuit à la grande plume. Dressez vos massepains, glacez-les & les faites cuire au four à une chaleur douce.

*Verjus.* (*pâte de*) Passez au tamis avec expression, du verjus préparé comme nous avons dit, a l'article du verjus confit au liquide, Desséchez la marmelade qu'on aura extraite, & la délayez dans autant pesant de sucre cuit à la grande plume. quand elle sera prête à bouillir; mettez-la dans des moules pour la faire sécher à l'étuve.

*Verjus* (*autre pâte de*) *mêlez de pommes*. Procédez comme ci-dessus en mettant moitié marmelade de verjus avec moitié marmelade de pommes de rembourgs.

*Verjus* (*syrop de*) Ecrasez & pressez du verjus bien verd, passez ce jus à la chausse pour l'éclaircir Mettez-le dans de la cassonnade que vous ferez cuire à la grande plume : faites bouillir & réduire ce syrop à perlé, pour une chopine de jus il faut quatre livres de cassonnade.

*Verjus*. (*Tourte de*) Prenez du verjus cuit en compôte. Dressez-le sur une abaisse de feuilletage, dont vous aurez foncé une tourtiere ; bordez votre tourte, formez dessus des petites bandes en lozanges. Faites cuire & glacez avec du sucre en poudre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le verjus a différentes qualités, suivant le degré de maturité où il se trouve quand on l'emploie ; s'il a de l'âpreté, il est astringent, stomachique & resserre le ventre; étant un peu plus avancé, il est acide, & dès-lors stomachique, diurétique, antiputride. Il y a une espece de raisin que l'on nomme *verjus*, parce que c'est sur-tout celui-là qu'on emploie en verjus ; il est, ainsi que tout raisin mûr, nourrissant, laxatif & legérement fondant.

VERMICHEL, en italien *Vermicelli*. (Voyez *Semouille*.) Cette pâte est de la même composition que celle de la semouille, si ce n'est qu'on laisse les filets beaucoup plus longs. Quand, au lieu de passer cette pâte en filets, on l'applatit, & qu'on l'étend en rubans, larges de deux doigts, les Italiens l'appellent *kagnes ;* si on les découpe par les côtés, ils l'appellent *lazagnes;* si on la forme en bâtons ronds, on l'appelle *macaronis*. On la roule enfin en espece de bols, qu'on enfile comme des chapelets : c'est ce que les Italiens appellent *patres*. On estime les préparations de riz ou de froment pectorales, restaurantes & adoucissantes.

VERMICELLI. (*Potage de*) Prenez-en la quantité d'une demi-livre ; jettez-la dans l'eau bouillante, & ensuite dans l'eau fraîche. Faites égoutter ensuite sur un tamis, & faites cuire dans d'excellent bouillon, pendant une heure ; puis dressez & servez avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de Parmesan rapé, Gruyeres, ou autre fromage. Le Parmesan est le meilleur pour cela.

VESPETRO. (*Ratafia de*) Prenez parties égales d'anis, fenouil, angélique, coriandre, graine de carotte, d'aneth & de carvi. Mettez-les macérer avec de l'eau-de-vie dans un vaisseau bien net & bouché le mieux qu'il se pourra ; tenez ces graines six semaines en infusion, en remuant le vase tous les huit jours. Faites égoutter ensuite vos graines sur un tamis ; faites fondre du sucre dans d'autre eau-de-vie. Quand il sera bien fondu, mettez cette eau-de-vie sucrée avec l'autre, où est infusé vos graines, & que vous aurez remise dans une bouteille bien bouchée, pour que rien ne s'en évapore. Passez ensuite ce mêlange à la chausse, & si vous lui voulez donner une couleur écarlatte, vous y mettrez une teinture de coquelicot.

VIN : le vin est le jus du raisin, tiré, par une forte expression, après l'avoir laissé fermenter plus ou moins de tems, selon la qualité du raisin, le plus ou moins de corps qu'on veut donner au vin. Pour le détail des differens vins, de leur usage, de leurs bonnes ou mauvaises qualités, *voyez* le Dictionnaire domestique.

*Vin brûlé.* Mettez dans un vase qui souffre le feu, de bon vin de Bourgogne, une pinte par exemple avec une livre de sucre, un peu de macis, de cloux de girofle, un brin de romarin, deux feuilles de laurier. Faites chauffer à un feu vif, allumez-le avec du papier, lorsqu'il sera chaud, & le laissez brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul. Comme ce vin est fait pour ranimer, il faut le boire le plus chaud possible.

*Vin des Dieux.* Pelez deux citrons, & les coupez par tranches ; coupez de même deux pommes de reinette pelées ; mettez les dans un plat avec trois quarterons de ſucre en poudre, une chopine de vin de Bourgogne, ſix cloux de girofle, une cuillerée d'éau de fleurs d'oranges. Couvrez bien le tout & le laiſſez infuſer deux ou trois heures. Paſſez enſuite ce mélange à la chauſſe comme l'hypocras. Ceux qui aimeront le goût de l'ambre & du muſc, en peuvent mettre un peu; cette liqueur eſt très-agréable.

Nous n'entrerons point ici dans le détail des différens vins & de leurs qualités ; cet article ſeul fourniroit la matiere d'une ample traité ; nous nous contenterons de dire ici qu'autant l'uſage modéré du vin peut être utile à la ſanté autant l'excés en eſt funeſte, ſur-tout de ceux qui ſont extrêmement ſpiritueux, en ce qu'ils tendent trop les conduis du cerveau ; effort qui eſt toujours ſuivi d'un relâchement qui leur fait perdre de leur reſſort. Auſſi voit-on les buveurs de profeſſion finir par un état de ſtupeur ; quand ils ne leur ſurvient pas d'accidens plus fâcheux.

VINAIGRE : le vinaigre eſt une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale que l'on tire du vin, au moyen d'une ſeconde fermentation, qui, d'un état ſpiritueux, le fait paſſer à l'acide : il eſt d'un grand uſage dans l'apprêt des alimens. *Voyez* le Dictionnaire domeſtique.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le bon vinaigre, pris en petite quantité, & comme aſſaiſonnement, eſt fort ſain, & rend les alimens plus ſtomachiques & anti-putrides ; il convient aux perſonnes très-échauffées, qui ont des inſomnies, qui ſont ſujettes aux maladies putrides. Si on en fait un trop grand uſage, il maigrit, irrite la poitrine, cauſe de la toux, la pulmonie même, des obſtructions, ſur-tout au foie.

VIOLETTES : plante basse & rempante ; qui porte au commencement du printems une fleure d'un gros bleu, d'une odeur douce & suave, qu'on confit de diverses sortes, ainsi que nous l'allons dire dans les procédés suivans.

*Violettes au blanc ou en chemise.* Prenez des violettes fraîches & bien épanouies ; ôtez les queues ; trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté en neige : roulez-les dans du sucre fin, & souflés dessus pour qu'il ne reste que ce que le blanc d'œuf y aura attaché ; dressez-les sur un papier, que vous mettrez sur un tamis & faites-la sécher à l'étuve.

*Violettes au liquide.* (*Fleur de*) Prenez des violettes entieres, fraîches, coupez un peu de la queue, & les mettez sans les laver, dans du sucre cuit au grand lissé : faites-leurs faire quelques bouillons & les laissez dans leur sucre jusqu'au l'endemain. Faites recuire votre sucre jusqu'à la petite plume. Si vous voulez des violettes en feuilles usez du même procédé que pour les précédentes.

*Violettes au sec.* Prenez des violettes entieres, confites au liquide, comme ci-dessus ; faites-les égoutter, poudrez-les de sucre fin ; arrangez-les sur le tamis & les faites sécher à l'étuve, & les arrangez proprement dans des boëtes garnies, que vous tiendrez en lieu sec, pour les conserver.

*Violettes.* (*Bouquet de*) Mettez ensemble cinq à six fleurs avec leurs queues attachez-les avec du fil ; trempez-les dans le sucre cuit au petit lissé, & à moitié froid, poudrez-les de sucre fin en soufflant, pour qu'il n'en reste que ce qu'il faut. Arrangez-les sur le tamis de sortes qu'elles restent épanouies : faites sécher à l'étuve, & servez les dans des boëtes garnies de papier blanc.

*Violettes.* (*Candi de*) Epluchez des violettes bien fraîches, faites-les cuire dans le sucre à la grande plume : étant égouttées & sechées, mettez-les dans des moules à candi, versez dessus du sucre cuit à soufflé, à demi-froid. Livre de sucre pour demi-livre de fleurs.

*Violettes.* ( *Clarequets de* ) Epluchez de belles violettes, jettez dessus deux verres d'eau bouillante, & les laissez infuser une nuit à l'étuve : passez cette infusion en la pressant ; mettez-la dans une décoction épaisse de pommes. Faites les frémir ensemble & les mettez ensuite dans du sucre cuit au cassé, faites faire quelques bouillons à ce mélange, écumez-le bien, & quand la gelée tombera en nappe de l'écumoire, faites prendre à l'étuve, il faut autant pesant de sucre que de décoction.

*Violettes.* ( *Conserve de* ) Prenez des violettes bien épluchés ; pilez-les, passez-les dans un linge, exprimez en le jus : mettez-le dans le sucre cuit à soufflé ; après l'avoir ôté de dessus le feu : mêlez bien le tout. Mettez-y un peu de jus de citron ; mettez votre conserve dans des moules, & vous la découperez de telle figure que vous voudrez.

*Violettes* ( *Eau de* ) Prenez des violettes cueillies du matin avant le levé du soleil; parceque la fraîcheur de la nuit aura concentré leur parfum, deux poignées suffiront pour deux pintes d'eau, n'employez que les fleurs, & mettez dans cet eau une demi-livre de sucre : faites infuser le tout pendant six heures, passez ensuite à travers un linge, & pour la boire plus agréablement, mettez cette eau à la glace.

*Violettes en dragées.* faites fondre de la gomme bien nette & la passez. Pilez de l'iris de Florence, tamisez-la, mettez ensuite dans un mortier avec de la marmelade de violette & du sucre en poudre ; mêlez bien le tout & en formez une pâte maniable, remaniez-la sur la table avec du sucre; formez en de petites dragées longuettes, Rangez-les sur un tamis pour les faire sécher à l'étuve pendant sept à huit jours achevez-les comme les girofles.

*Violettes,* ( *Gâteau de* ) Délayez du sucre fin dans une assiette avec un peu de blanc d'œufs, sans être trop liquide. Faites un moule de papier de la grandeur dont vous voulez former votre gâteau, pour

un quarteron de fleurs épluchées, faites cuire à la plume trois quarterons de sucre ; mettez-y la violette, & la travaillez sur le feu Quand le sucre commencera à monter, mettez-y le blanc d'œuf promptement, & versez le tout dans le moule, & tenez dessus à quelque distance le cul de la poële pendant qu'il est encore tout chaud.

*Violettes.* (*Glace de*) Pilez de la violette épluchée, délayez-la avec de l'eau & du sucre, passez cette teinture au tamis ; travaillez-la à la salbotiere ; dressez ensuite dans des Gobelets & servez.

*Violettes* (*Marmelade de*) Faites cuire du sucre à la grande plume, étant à moitié chaud, délayez-y de la violette, pilée & passé au tamis. Il faut une livre & demie de sucre pour demi livre de violette.

*Violettes.* (*Pastilles de*) Faites infuser des fleurs l'étuve, avec un peu d'eau chaude ; passez-les en pressant dans un linge, faites-y fondre de la gomme : mettez le tout dans un mortier avec du sucre fin : pilez le tout ensemble en y mettant du sucre en poudre jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable, dont on forme des pastilles de la forme qu'on veut. Hors de la saison de cette fleur on se sert de viollettes séchées & mises en poudre.

*Violettes.* (*Pâte de*) Pilez un quarteron de fleurs de violettes épluchées ; mêlez cette violette avec une livre de marmelade de pommes que vous aurez passée au tamis, faites dessécher cette marmelade dans la poële, en y mêlant du sucre. Dressez votre pâte dans des moules & la faites sécher à l'étuve. Au lieu de marmelade de pommes on peut employer celle de citron & du syrop violat à la place de la violette, si l'on n'est point dans la saison de cette fleur

*Violettes.* (*Pralines de*) Epluchez des violettes sans laisser de verd, mettez en un quarteron dans du sucre cuit à soufflé. Tirez le sucre du feu ; mettez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; mêlez le tout, & le faites sécher à l'étuve sur des ardoises.

ardoises. Le syrop violat, au défaut de fleurs, peut y suppléer, hors la saison.

*Violettes.* ( *Syrop de* ) Epluchez de la violette bien fraîche, sans y laisser de verd; pilez-la dans un mortier : faites cuire du sucre à soufflé; mettez-y vos fleurs; pilez & les mêlez bien avec le sucre; passez ce mêlange à travers un linge. Quand le syrop sera passé, mettez-le en bouteilles que vous ne boucherez que lorsqu'il sera froid.

VIVE : poisson de mer, de la grandeur & de la figure à-peu-près du maquereau. Ce poisson a un goût exquis: sa chair est tendre, ferme, blanche & friable; nourrit beaucoup, sans charger l'estomac.

*Vives à la braise.* Vuidez; lavez; essuyez. Faites cuire à une bonne braise, bien assaisonnée dessus & dessous; mouillez de deux verres de vin blanc à moitié de la cuisson. Tirez; faites égoutter & servez avec les ragoûts de foies gras, ris de veau, crêtes, truffes, champignons & mousserons à volonté. On peut aussi les servir simplement avec le jus de la braise.

*Vives à la broche en gras.* Piquez de moyen lard assaisonné; attachez-les à la broche, & arrosez-les d'une marinade de vinaigre & essence de jambon avec sel & poivre, & beurre. Servez-les avec de l'essence de jambon.

*Vives à la broche en maigre.* Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois: arrosez d'une marinade, en cuisant à la broche, de vinaigre, coulis de poisson, beurre, &c; & servez avec une sauce à l'anchois.

*Vives à la sauce à l'anchois.* Incisez; frottez-les de beurre & de sel; faites griller, & servez avec une sauce à l'anchois.

*Vives à la Sultane.* Faites cuire comme celles à la broche en gras, & servez dessous une sauce à la Sultane.

*Vives au céleri.* Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de céleri.

*Vives au coulis d'écreviſſes.* Faites-les griller, & faites-leur une ſauce blanche. Liez la ſauce de coulis d'écreviſſes, & ſervez ſur les vives.

*Vives au coulis de perdrix.* Faites cuire à la braiſe; égouttez enſuite; dreſſez & jettez deſſus un coulis de perdrix. On peut de même les ſervir avec tout autre coulis.

*Vives au vin de Champagne.* Otez la tête & la queue; coupez-les en deux; mettez les dans une caſſerole, avec ſel, poivre, épices, laurier, oignons; bouquet, champignons & mouſſerons. Faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez ſur les vives; faites cuire & réduire à moitié. Ajoûtez du bon beurre; achevez de cuire. La ſauce ſuffiſamment réduite, liez d'un coulis d'écreviſſes, ou autre, après avoir ôté l'oignon, le bouquet & le laurier.

*Vives aux cardons d'Eſpagne.* Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de cardons d'Eſpagne.

*Vives aux capres au roux.* Faites frire, & mettez mitonner dans une bonne ſauce aux capres, liée d'un coulis au roux d'écreviſſes.

*Vives aux huitres.* Faites cuire à une bonne braiſe mouillée de moitié jus de veau & bouillon. Etant égouttées, ſervez-les avec un ragoût d'huitres en gras.

*Vives aux truffes.* Faites griller des truffes, comme celles à l'anchois; & les ſervez avec un ragoût de truffes par-deſſus.

*Vives en caſſerole.* Farciſſez-les de beurre manié de fines herbes, avec ſel & poivre, muſcade; & faites cuire comme les tanches en caſſerole. On peut les ſervir avec toutes ſortes de ragoûts.

*Vives en fricaſſée blanche.* Coupez par tronçons, paſſez-les au beurre frais, champignons, mouſſe-

rons, truffes vertes, sel & poivre, bouquet, pincée de farine : mouillez de bouillon de poisson, & vin blanc. Faites mitonner ; liez la sauce avec jaunes d'œufs, verjus, persil haché, en remuant : servez de bon goût, & chaudement.

*Vives farcies en gras aux mousserons.* Habillez-les & les farcissez par les ouïes d'une farce fine de volaille. Faites cuire à la braise, & servez avec un ragoût de mousserons.

*Vives frites.* Incisez-les ; farinez & faites frire de belle couleur au beurre fin. Egouttez ; servez garnies de persil fait.

*Vives grillées :* se servent avec une sauce à l'anchois, ou au coulis d'écrevisses, ou avec les ragoûts d'*huitres*, de *laitances*, ou d'*écrevisses*, ou de *moules*.

*Vives :* (*Potage de*) se fait de la même maniere que celui de *Perche*.

*Vives.* (*Salade de*) Faites-les frire ou griller ; laissez refroidir ; coupez en filets ; arrangez dans un plat ; garnissez de cerfeuil haché, de petites capres avec sel & poivre, huile & vinaigre.

*Vives :* (*Terrine de*) se fait comme celle de truites & de tranches de saumon.

*Vives :* (*Tourte de*) se fait encore comme celle de *Truites*, & de *Saumon*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La vive fraîche, ferme & bien en chair, est un aliment fin, savoureux, délicat, léger, dont on peut permettre l'usage aux estomacs foibles, aux personnes les plus délicates, & aux convalescens, dès qu'ils ont permission de manger.

FIN.





